Lê Duy Niệm

Bếp ấm nhà vui

Thương món ăn Nam Bộ

Sống
NHÀ XUẤT BẢN THẾ GIỚI

Duong Kobo's Book Club

Tủ sách Kỹ thuật số
dành cho
Kindle & Kobo

SCAN TO JOIN

Lời giới thiệu

Hơn hai mươi năm trước, tôi là người học trò nhỏ yêu thích những bài giảng văn sâu lắng của thầy. Đến hai mươi năm sau, tôi mới biết thầy mình còn có tài nấu ăn trong những dịp thầy trò họp mặt. Những buổi ấy, thầy - đã gần chạm mốc "sáu mươi năm cuộc đời", cặm cụi vào bếp, hào hứng bày vẽ, say mê xào nấu mấy món ruột cho tụi học trò cũ - những đứa đã tới ngưỡng bốn mươi, đã nếm đủ vị đắng cay, ngọt bùi của cuộc sống. Tụi học trò được cái thương thầy và thích ăn, nên món nào ra cũng sạch trơn. Không biết vì "của không ngon nhà nhiều con cũng hết" hay vì cái tình thầy trò nêm đậm đà trong mấy món ăn mà chúng tôi chưa bao giờ thấy ngán với những món thầy tự chế biến cho mình!

Nói thật thì tôi là người ngoại đạo trong nghệ thuật ẩm thực, chỉ được một nỗi mê ăn! Nhất là mấy món quê, chân chất, không cầu kỳ, không đòi hỏi nguyên liệu cao sang. Đã không ít lần được mon men đến các nhà hàng sáng choang, lộng lẫy, thơm tho, tôi vẫn thèm đến ngất ngây cái món bánh lá, bánh tằm khoai mì của má. Chiều vô cơ quan vẫn xách toòng teng mấy cái bánh tai yến vừa mới mua của dì bán góc chợ. Hay những lần đi công tác, bỏ qua sự e dè mà ăn một hơi mấy chén cơm với mắm kho chấm bông súng trong một mái nhà lá ở quê...

Nên khi đọc cuốn sách nho nhỏ này, tôi thấy mình đã đứng cùng thầy trong buổi sáng bình yên mua gói xôi của đôi vợ chồng già; thấm được cái cảm giác chưa đã thèm như thầy dù ăn đến hai đĩa bánh căn xứ biển Cam Ranh. Hiểu rõ nỗi nhớ trái bần hay nhớ cái thuở nghèo khó đến rưng rưng. Có lẽ vì tôi cũng như thầy, ăn không đòi hỏi, ăn vì cái tình, vì những ký ức xưa cũ được gói ghém cẩn thận, chỉ chờ có một mùi vị quen thuộc, một dáng hình bất chợt xuất hiện trong nhịp đời vội vã là ùa về, là gây xao xuyến đến nỗi không thể kiềm chế được mà phải nếm, phải ăn, dù không còn là vị của ngày xưa nhưng vẫn đủ làm cay xè khóe mắt.

Cuốn sách của thầy không chỉ nói về thức ăn. Nhưng tôi không phải người Sài Gòn, không phải kẻ xa quê, chỉ là thỉnh thoảng vẫn thấy lạc lõng giữa cuộc sống hiện đại vốn dễ đổi, dễ quên mà bản thân thì cứ lưu giữ mãi những khoảng trời đã phai dấu. Nên tôi chỉ cảm được các món ăn, còn hương vị khác - xin mời bạn đọc tự thấm...

Nhà báo NGUYỄN LÂM ANH

Đậu móng chim

Bão đã tan chưa

Hay đâu đó vẫn âm thầm

Những bão lòng vẫn còn quăng quật mãi

Cha sẽ tăng ca nhiều hơn

Mẹ gánh nặng hơn, đường xa hơn

Nhẫn nại

Nhặt nhạnh những mây trời

Ngăn bão tố đời con.

Giàn đậu móng chim mới đó mà đã phủ xanh. Nhớ lúc ngoại đem hạt giống lên, gieo rồi ngắm cái mầm đậu nhú lên mặt đất mà nghĩ: "Biết bao giờ lá nó mới quấn lên được những cành tre khô thả vội của cái giàn làm tạm ở rạch nước trước nhà đây?".

Thời khốn khó, mùa khô ở xứ Bạc đất nứt nẻ, nước ngọt chỉ còn trữ ở một hai cái ao quanh nhà. Trồng rau là việc của những gia đình khá giả, có cây nước phông ten. Nghèo như nhà tôi thì chỉ việc gây mấy giàn đậu rồng, đậu móng chim quanh ao. Cho nó leo tự nhiên trên lùm bình bát hay những bụi lứt mọc quanh đó. Thế là có rau trái ăn suốt mùa nắng dài. Chờ mưa tới để có rau đa dạng hơn.

Cả nhà tôi ai cũng mê món đậu móng chim xào. Trái đậu còn non. Hạt mới tượng. Rửa sạch, cắt hai đầu. Đem xào trên chảo lửa nóng sẽ chuyển từ màu xanh non qua màu xanh ngọc đậm. Xào không cũng ngon bởi độ ngọt tự nhiên từ trái non mới hái. Cũng ngon bởi kinh nghiệm xào nấu của mẹ đã đạt mức thượng thừa. Xào với tép càng ngon. Xào với thịt thăn bò thì không còn gì để bàn. Nó trở

thành đặc sản mỹ vị cao lương từ hồi đó.

Đi học về, bữa ăn trưa nhiều khi chỉ món đậu móng chim xào không với chén nước mắm dằm hột vịt luộc, thế mà nồi cơm sạch không còn một hột. Cảm giác ngon miệng đến khó tả. Bây giờ, mâm cơm đã nhiều thức hơn, nhưng cảm giác ấy khó tìm lại được.

Bẵng quên mới một tuần, bởi công việc, khách khứa rồi mưa bão sáng nay nhìn lại giàn đậu móng chim mà giật mình ngạc nhiên lẫn thích thú. Màu xanh mát mắt của lá đậu mơn mởn như đưa tôi về quê xa. Những đọt đậu non vống dài quấn quýt. Lác đác những chùm bông vươn trắng (hoặc tím) xinh xinh và đầy hứa hẹn ở trên giàn. Một tuần mươi ngày nữa là có món đậu xào bất hủ rồi đây. Giờ thì chắc chắn sẽ xào với thăn bò tươi đỏ. Thêm dầu hào chuyên dụng món xào. Tiêu, ngò, rí, hành lá xắt nhuyễn rắc lên. Cả một thiên đường kỷ niệm trở về. Sờ nắm được. Nếm ngửi được. Cảm nhận được trong từng giác quan, từng hồi ức từng cấp độ ngọt ngào thú vị.

Chỉ một giàn đậu móng chim mà kỳ diệu thế đó. Hạnh phúc giản đơn đến không ngờ. Hạnh phúc không chờ khi được ngồi bàn thưởng thức mắt ngắm, mũi ngửi, miệng nhai. Mà hiện tại màu xanh thân thương của nó đã đẩy cảm giác lâng lâng dễ chịu của hồn tôi lên tới tận trời cao rồi. Nếu bạn thấy một lão già đang vẫy vẫy đôi tay giang rộng. Mặt ngây ra mắt nhắm lại. Lão hít sâu như đang bay vào mây xanh. Đừng ngạc nhiên bạn nhé. Tôi đó. Tôi đang bay vào ký ức ngày nào của tôi. Ký ức với giàn đậu móng chim xanh mướt...

Cơm chiều một món thịt kho ba rọi

Chiều

Là về mái nhà mình cuối xóm

Nhóm bếp lửa hồng hơ lại đôi tay

Là tựa bờ vai nhau

Cho ngọn gió đùa làn tóc bạc lắt lay

Là hít thật sâu hương đồng mùa lúa chín...

Mẹ có việc phải ra ngoài, kho sẵn nồi thịt, bảo cha con chiều nay ăn cơm một món. Có gì ngày mai mẹ bù cho cái thực đơn hoành tráng hơn. Chiều chuyển mưa. Rồi mưa trắng trời. Ba lo không biết mẹ tới nơi chưa. Ba sợ mẹ bị ướt, lạnh tội nghiệp. Nồi thịt kho đang sôi trên bếp, mùi thơm tỏa ấm cả nhà.

Ba nói thịt mẹ kho ngon không đối thủ. Không phải ba nịnh đâu, ai ăn rồi cũng nói vậy. Dù thịt kho nước dừa là món quen thuộc. Dù không ít người kho cũng ngon...

Bởi ba rọi mẹ mua lúc nào cũng tươi. Thịt liền nạc với ba chỉ nạc mỡ trắng hồng xen kẽ với tỷ lệ hợp lý nhất. Mẹ nói thịt không ngon thì có tài giỏi gì cũng khó kho ngon. Bởi ăn thịt mẹ kho hoài đâm nghiền. Nghiền nên mới chịu khó để ý công thức kho thịt của mẹ, sợ thất truyền.

Thịt cắt từng miếng vừa ăn, không quá to cũng không quá nhỏ. Rửa sạch bằng nước muối vài lần. Trụng sơ bằng nước sôi vài phút cho săn lại. Vớt ra rửa lại bằng nước lạnh. Ướp thịt bằng nước mắm ngon cùng tỏi, hành, ớt băm nhuyễn. Một ít muối và vài

muỗng đường. Phi tỏi hành băm cho thơm. Cho nước dừa tươi vào (dừa hơi cứng cạy, nước mới ngọt tự nhiên). Tùy lượng nước dừa mà thêm nước cho vừa với lượng thịt và nhớ trừ hao vì thời gian kho khá lâu, nước thịt sẽ cạn xuống. Nêm nồi nước bằng nước mắm ngon cùng bột nêm và đường cát. Thả vào một củ tỏi đã nướng sơ, được rửa sạch. Nước sôi. Gắp từng miếng thịt bỏ vào xoong. Bỏ phần nước đã ướp thịt. Lửa liu riu. Nếu nắp xoong có lỗ thoát hơi thì tốt. Bằng không, cắt một tờ giấy tập trắng vừa bằng miệng xoong, bỏ lên nồi thịt. Phần thịt sẽ mau mềm bởi năng lượng không bị thoát nhiều ra ngoài. Thịt gần mềm. Gắp nhẹ qua một nồi khác. Lọc lại nước kho để loại các bã gia vị đã nêm. Nước thịt sẽ vàng trong nhưng vẫn thơm mùi đặc trưng. Rất đẹp. Tiếp tục cho lửa liu riu đến khi thịt thật mềm. Rục mà không rã.

Nhớ vậy mà không biết có đúng chính xác công thức kho thịt của mẹ không. Thôi thì mọi người cứ chịu khó tham khảo rồi sáng tạo thêm theo tài năng của mình.

Chiều nay mưa. Cơm nóng. Dưa cải mẹ ướp tỏi ớt đường sẵn trong tủ lạnh. Thịt rục mềm vừa ăn cũng đã được hâm nóng. Ba cha con ngồi ngắm mưa nhớ mẹ mà ăn hết nồi cơm lúc nào không hay. Cơm một món mà ngon không thể tả! Thịt kho ơi hỡi thịt kho! Ngon chi ngon lạ để cho nhớ hoài...

Cơm tấm sườn bì

Trả cho đời hơn thua khôn dại

Trả thời gian tóc bạc da mồi

Ta trở về những trưa trèo cây hái trái

Trốn ngủ đầu trần giang nắng rong chơi

Thanh thản

Ta về cùng thơ ấu mà thôi!

(Quãng đời mà ta cứ dồn vào góc khuất)

Ta đạp xe an nhiên vào cõi thật

Sóng ngoài xa từng lớp vỗ êm đềm...

Tôi và hắn, một cậu học trò của tôi, có cùng ngày sinh. Năm nào đến ngày cũng chúc qua chúc lại. Lời ngon tiếng ngọt cứ bắn tới bắn lui. Mắc cười mà cũng thấy... mắc mệt. Dù thằng kia hơn thằng nọ có băm hai tuổi chứ nhiêu.

Năm nay hắn hẹn tới nhà, hai thầy trò đi ăn điểm tâm mừng sinh nhật. Ừ, cũng có chi khác chút chứ. Không kể cái khác tất nhiên là người nào cũng già hơn năm ngoái một xíu. Một xíu thôi à nha...

Hắn nghiêm túc trong cư xử, trong ăn mặc tác phong, trong lời ăn tiếng nói. Tụi tôi chơi với nhau cũng gần mười năm chứ đâu có ít. Hắn là một trong số ít khiến tôi an tâm khi mần bạn. Năm nay hắn tốt nghiệp đại học rồi bắt đầu đi làm. Mối quan hệ có vẻ chặt chẽ, vững bền hơn.

Nãy giờ lan man. Chẳng màng chi cái chủ đề cơm tấm đang đợi. Ừ, tại hắn chọn cơm tấm nên tôi chiều. Chứ với một kẻ tối ngày ăn

cơm như tôi, ra quán lại ăn cơm thì... phí một lần đi quá.

Vô đại một quán bên đường. Nhưng tụi tôi không hề thất vọng. Đó là một quán cơm tấm chuẩn ngon. Ngẫu nhiên mà quán xá cũng biết mừng sinh nhật hai đứa tôi nữa.

Phải nói cơm tấm là một món gốc gác của người nghèo. Bởi tấm là phần gạo gãy khi lúa được xay chà thành gạo. Tấm cám cuối cùng thường dành cho heo, gà. Nên việc tấm được "sáng tác" thành món cơm tấm ngon lành, "chảnh chọe" bây giờ là một tác phẩm lớn của các bà, các mẹ chúng ta.

Tấm thường được vo kỹ (nhiều bà nhiều mẹ còn đãi tấm để tránh cát sạn lẫn vào cơm khi ăn. Mất ngon). Sau đó hấp chín. Tấm khó nấu cho khô vừa. Nên việc hấp cũng là chuyện không nhỏ trong việc nghĩ đến sự thành công của một đĩa cơm tấm. Sườn (thường là cốt lết) được cắt vừa phải, không dày không mỏng, ướp gia vị bột nêm, đường, tỏi hành băm nhuyễn cùng một ít bột ngọt. Sườn không ướp với nước mắm vì sẽ làm cứng thịt sau khi nướng. Than được quạt hồng. Sườn ướp đủ thời gian. Việc nướng sườn đòi hỏi sự tập trung cao độ. Miếng nào mới bỏ lên. Miếng nào cần trở lại. Miếng nào đã chín... Phần nào của miếng sườn bị cháy sém sẽ được người nướng lấy kéo cắt bỏ phần rìa đen đen kém ngon mắt.

Miếng sườn đóng vai chính trong đĩa cơm. Từ vị trí chễm chệ giữa đĩa đến cái hương cái vị khi ăn. Miếng sườn phải thơm từ lúc còn nằm trên vỉ nướng. Nó còn phải có vị mặn pha ngòn ngọt hài hòa khi được nhai trong miệng. Bì (da heo xắt sợi) được trộn với thính (gạo rang vàng xay nhuyễn). Nêm gia vị vừa ăn cùng một lượng tỏi phi thơm phức. Bì trộn như một vai phụ không thể thiếu trong đĩa cơm. Bởi nhiều người cảm thấy thiêu thiếu, thấy mất hào hứng khi đĩa cơm thiếu bì.

Hai "diễn viên" phụ họa trong vở diễn là mắm chưng (chút xíu thôi) và trứng ốp la. Tùy khách chọn mà tên đĩa cơm sẽ là "cơm tấm sườn bì chả" hay là "cơm tấm sườn bì ốp la"... Và một thành phần tưởng phụ nhưng rất chính trong "sáng tác" này là nước mắm. Phải là loại nước mắm chua ngọt cực kỳ hòa quyện. Chua mà không chua. Ngọt mà không ngọt. Thơm thơm tỏi ớt. Vị cay tùy khách với hũ ớt xay để riêng.

Thầy trò chúng tôi với hai lựa chọn khác nhau, người ốp la, người chả mắm chưng, nhưng cả hai đều có một bữa điểm tâm mừng sinh nhật rất ngon. Kể ra cơm bên ngoài cũng khác cơm nhà chứ.

Chia tay. Hai thầy trò lại theo thói quen bắn ra từng chuỗi ngôn từ có cánh. Thôi kệ. Lời nói chẳng mất tiền mua, nói sao cho thiệt đừng lừa lọc nhau là được.

Giấc mơ ba khía

Bữa cơm thường

Đâu món lạ quà xa

Anh tròn xoe mắt nhìn

Há hốc mồm kinh ngạc

Em cười tươi

Gắp cho anh miếng nạc

“Ăn đi nè…

Để nhớ mãi quê nghe”

Anh ngượng ngùng

Bối rối

Bữa cơm quê…

Tôi đi đám về khuya, vừa chia buồn cảnh tre già khóc măng non cùng gia đình người bạn. Buồn, nên tôi ngồi sững sờ trước nỗi sầu đau quá sâu của vợ chồng bạn mình. Suốt hơn năm tiếng đồng hồ, kể từ khi đi, rồi ngồi trong không khí buồn bã của tang gia cho đến khi về, tôi không uống một ngụm nước, không ăn một cái bánh, không cắn đến một hột dưa.

Chạy xe về. Đường khá xa, gần nửa đêm. Gió lạnh. Tôi thấy bụng cồn cào. Ừ, đang cần giảm vòng eo đang tròn dần, tôi nghĩ thôi gắng chịu. Nhịn chút mà được khỏe, được đẹp cũng cam lòng.

Từ Quận 2, vòng qua Quận 9, thẳng vào Thủ Đức hàng quán dập dìu cứ đập vào mắt tôi. Sao bảng hiệu nào cũng rõ. Sao bảng hiệu

nào cũng gợi nhiều hương vị đến vậy. Chao ôi! Phở Bắc Hải, phở gia truyền, bún bò, bún mắm, bún đậu, bò kho, hủ tiếu Nam Vang, hủ tiếu mực, cháo trắng, cháo đậu đỏ... Đường vắng mà bảng hiệu cứ lấp lánh ánh đèn như trêu ngươi tôi. Tôi thấy phân tâm, có chút lung lay. Hay ghé ăn đại cái gì một tô cho đã. Lâu lâu một lần có sao đâu. Nhưng rồi tôi thấy mình đang tiến về gần nhà. Tiền làm cũng khó mà. Ăn một tô, mai đi chợ mua được nửa ký cá ngon cho cả nhà. Tôi chợt nuốt nước miếng, chạy một mạch về nhà.

Đẩy xe nhẹ nhàng vào bếp. Tôi nhón ngay một trái chuối trên bàn. Vội vàng lột vỏ, lủm hai miếng, nuốt cái ực. Chuối già ngon không thể tả. Sao hồi nào giờ, đến từng này tuổi, tôi mới "giác ngộ" điều giản dị này nhỉ?

Rồi không hiểu điều gì xui khiến, tôi đưa tay mở nắp nồi cơm điện. Cơm chiều nay vợ nấu sao dư hơi bị nhiều. Mọi lần vậy là tôi càm ràm nhức xương, nhưng giờ tôi thấy phấn chấn. Nhất là khi tôi phát hiện có một hũ ba khía đã trộn sẵn bỏ trên kệ bếp.

Mọi lý lẽ giờ vô dụng. Ăn kiêng hay không ăn kiêng? Vòng eo Sumo hay vòng eo con kiến? Khỏe hay không khỏe? Tôi không còn suy nghĩ gì hay quan tâm gì hết.

Đã lâu tôi không ăn món này. Tôi chắc chắn có ai đã gởi từ quê lên cho chiều nay. Nhưng là ai thì tôi không cần đoán nữa khi mùi ba khía Rạch Gốc muối khéo, được xé kỹ lưỡng từng ngoe, từng càng, trộn chanh, đường, tỏi, ớt đang bốc lên nồng nàn như tình yêu vừa độ chín từ cái hũ thần kỳ quyến rũ kia.

Một tô cơm nguội đầy, một đũa ba khía không thể nhiều hơn, tôi vào đại tiệc đêm khuya. Tôi nhai rau ráu từng cọng ba khía mằn mặn, giòn giòn. Hương vị cuộc đời đang lên ngôi trên đầu lưỡi. Chao ôi! Mặn, ngọt, chua, cay, thơm thơm, thum thủm. Tôi ngốn từng đũa cơm to, vừa nhai vừa nuốt. Có lúc hình như không cần cả nhai. Tôi ăn như đói lâu năm, như thèm một kiếp, như từ địa ngục lên thẳng thiên đường.

Ba khía ơi là ba khía ơi!

Nồi cơm không còn một hột, hũ ba khía ăn hết phần ba, tôi ngồi thở phì phò trong nỗi mê man sung sướng. Đồng hồ chỉ hơn một giờ sáng. Tôi thấy cặp mắt bắt đầu nặng ríu lại. Thôi để đại đống vỏ ba khía với tô đĩa bẩn trên bàn. Mai vợ tôi sẽ "hát vọng cổ" đầu ngày cho lão nghe. Thì đã sao!

Kệ, giấc mơ đêm nay sẽ có cảnh cửa sông nước lớn. Ba khía hội

đang bám đầy những chang đước dày ken. Tôi thấy mình thời trai trẻ đang lội lủm bủm với cây đuốc trên một tay. Tay kia đeo găng để hốt ba khía quăng vào cái giỏ tre to đeo xéo bên mình. Vợ lão đang ngồi chồm hổm trên ghe, chờ lão đưa giỏ để đổ ba khía vào khạp muối. Không ai nói gì trong đêm. Chỉ có tiếng gió, tiếng nước và tiếng lạo xạo của ba khía bò lên nhau. Mà sao tôi thấy lòng vui khó tả. Mà sao tôi thấy vợ tôi đẹp không bút nào mà vẽ được.

Ngả mình xuống giường, tôi ngủ mê man. Giấc mơ tôi đoán trước không kịp về. Chỉ có mùi vị ba khía là còn đọng cả trong giấc ngủ. Vợ tôi ngạc nhiên khi quay sang thấy tôi vừa ngủ vừa liếm mép rồi chẹp chẹp cái miệng thấy ghê. Chắc lúc đó vợ tôi muốn biết tôi đang thèm gì để mai nấu cho ăn.

Bún bì - món bình dân không ai bán

Nhà em mắm bay đầy ra ngõ

Mọi người đi qua nói chi thơm quá hà

Chiều nay hổng cơm để mà ăn

Nên em đành ăn bún má nấu từ hồi trưa

Một tô với dăm con tôm luộc

Một đùm bì thơm trộn với thịt heo chiên

Mắm kia mẹ nấu với nước dừa

Nên giờ này em húp thấy ngọt lịm anh ơi...

Hôm qua vợ cho ăn điểm tâm với món bún bì. Tôi với Trí Boss ăn mê mẩn. Lâu quá tôi không được ăn món này. Nhóc Trí thì mới thử lần đầu. Tôi hỏi "Ăn được không nhỏ?", Boss vừa nhồm nhoàm nhai vừa đưa ngón tay cái "Ngon...". Bì trộn nhà làm mới dám ăn. Vì như Trí Boss nói mẹ có dặn ra đường ăn gì ăn, tuyệt đối không được ăn bì. Nghe có vẻ nghiêm trọng. Nhưng nó thực sự nghiêm trọng vì nếu bì (da) heo làm ẩu, vừa dơ vừa dở vừa có mùi ghê ghê.

Bì trộn gồm da heo luộc thái sợi. Ngày xưa bì được thái thủ công ở nhà. Da heo rẻ, mua cả ký lô một rổ lớn có mười mấy ngàn. Về nhà chịu khó cạo rửa sạch sẽ. Luộc mềm. Để ráo rồi xắt bằng dao bén. Mớ bì nhìn trong trong dai dai vô cùng hấp dẫn.

Thịt ba rọi ướp tỏi, hành, nước tương, chút đường rồi khìa (chiên) vàng. Thêm nước dừa tươi vào, để lửa liu riu cho nước sắc lại, thịt

chín đều sẽ thơm ngon hơn. Thịt khìa sau đó cũng được đem thái sợi. Càng nhỏ càng tốt. Tỷ lệ trộn giữa bì và thịt tùy thuộc vào túi tiền và khẩu vị của gia chủ. Nhưng thường do món này của nhà nghèo nên lượng bì lúc nào cũng áp đảo. Bì trộn trở nên đặc biệt hơn bởi được trộn thêm thính. Tức là gạo rang vàng xay nhuyễn. Nêm nếm thêm mỡ tỏi và bột nêm, tí bột ngọt cùng tiêu, bì sẽ có hương vị vô cùng hoàn hảo.

Nói bún bì bình dân là vì vậy. Mấy ngàn da. Vài ngàn bún. Chục ngàn thịt. Còn lại mọi thứ sẵn có trong nhà. Bì nhiều có thể cho cả chục người ăn. Ngon hay không tùy sự khéo léo lẫn kinh nghiệm của đầu bếp. Nhưng thường là ngon. Vì thực sự rất dễ làm. Tô bún sẽ gồm giá và dưa leo sạch vỏ bằm nhỏ ở dưới cùng. Bún được cho vào tiếp theo. Sau đó là bì. Ít nhiều tùy tỷ lệ bì đã trộn với số người ăn. Một vá nước cốt dừa thắng đặc. Một vá nước mắm chua ngọt. Và cuối cùng là rau thơm húng lủi được cho sau cùng. Muốn cay thì thêm ớt bằm. Trộn đều và... ăn.

Trí Boss đã không ngần ngại lót dạ tới hai tô lơn lớn. Ăn rồi cứ than no quá rồi lại khen ngon quá, xuýt xoa là "con ăn lần đầu thật ấn tượng nên rất khó quên đó ạ".

Bánh tằm bì có quán bán, bánh mì bì có xe bán, nhưng tôi không tìm được nơi bán bún bì. Có lẽ người bán nghĩ đó là món đơn giản quá không thu hút người ăn nên không bán chăng?

Thôi thì lâu lâu tùy hứng vợ cho ăn là quý lắm rồi.

Trí nè, giờ con có còn ngửi thấy mùi thơm thơm của bì không? Và ngay một đũa lại nghe thêm mùi thơm của húng lủi. Nhai một phát thì ôi thôi, đủ beo béo, mằn mặn, ngòn ngọt, cay cay cùng lúc gắn vào đầu lưỡi tê tái cả cuộc đời trần gian nhân loại.

Bình dân đến thế sao bún bì ơi!

Ăn cá kèo nghèo ba năm

Anh có về miền Tây với em không?

Từng con kênh thẳng dài tít tắp

Người quê em hiền hòa như đất

Hoa quê mình như con gái chẳng điểm trang

Anh có về xin anh nhớ mang

Một tấm lòng thiệt thà chơn thật

Anh đừng hỏi vì sao bà con cười tít mắt

Khi chào anh dù mới gặp lần đầu…

Sông nước cuối trời ân sủng cho Sóc Trăng, Bạc Liêu, Cà Mau con cá kèo. Loại cá với quá nhiều ưu điểm để được yêu thích, được quảng bá và được nâng lên thành đặc sản vùng miền.

Cá kèo thuộc dạng cá bống. Tuy có vảy nhưng da trơn nhớt. Thân dài, xương nhỏ. Thịt cá chạy suốt từ đầu đến đuôi. Thịt nhiều lại lành, lại ngọt. Bụng cá sạch đến ngạc nhiên. Gan to béo ngậy. Mật đắng đặc trưng đã làm thành vị đặc biệt cho thực khách biết ăn cá kèo nghiền mê đến nhớ.

Có giai thoại về một anh đến chơi nhà người yêu. Cha cô nàng chấm anh hoàn hảo về mọi mặt nên bày rượu ra nhậu với con rể tương lai. Một nồi lẩu cá kèo được cô gái bưng lên thơm phức nóng hổi. Vài vòng rượu, chàng trai bị ông bố đuổi về vì lý do quá hỗn. Hỏi ra mới biết anh ấy cứ nhằm phần trên bụng con cá kèo mà gắp ăn. Ông già ăn mãi phần đuôi đâm bực. Đuổi thẳng cổ cái thằng mà chục phút trước ông đã ưng ý chịu lời.

Họ cá bống vốn có sức sống bền khi vớt ra khỏi môi trường nước. Cá kèo lại sống dai nhất, nên việc chuyên chở đến nơi xa cũng thuận tiện để bà con được ăn cá kèo tươi sống.

Thằng bạn tôi, nhà có láng[1] gần biển. Tết hắn luôn ra đó canh chừng cho ba má về nhà. Tết xong là thấy hắn múp míp. Hắn nói tao ra láng ăn cá kèo suốt. Mặc kệ ai nói đầu năm mà ăn cá kèo là nghèo cho tới ba năm. Hắn cười hề hề nhấn mạnh "tao ăn hoài mà sao không ngán mầy ơi".

[1]. *Láng: đầm, đìa (Theo Từ điển tiếng Việt, GS. Hoàng Phê).*

Dễ gì mà ngán dù cá kèo có được chế biến một cách đơn giản nhất. Nước sôi. Nêm nếm vừa ăn với đường, nước mắm, ít bột ngọt. Pha vào nửa chén giấm. Thả cá vào. Ngắt vào vài lá ngò gai. Xắt vài lát ớt. Phi mỡ tỏi xèo xèo đổ vào. Đố ai ăn dưới ba chén cơm.

Thực tế việc chế biến cá kèo lại quá phong phú. Cá kèo làm gì cũng ngon. Nấu chi ăn cũng đã. Thực đơn riêng của cá kèo có lẽ cũng vài chục món: Cá kèo kho tộ, cá kèo kho lạt, cá kèo kho rau răm, canh chua cá kèo, canh mẳn cá kèo, lẩu chua cá kèo, lẩu mắm cá kèo, cá kèo chiên giòn, cá kèo nướng muối ớt... Nên dễ gì ăn cá kèo mà ngán. Chỉ có ăn là nghiền mà thôi.

Con nước Tết là con nước chính mùa chạy cá kèo. Ngày trước, cái láng khoảng một hécta, một lần kéo đáy là thu được vô số cá kèo tự nhiên. Mỗi ngày phải năm sáu lần đổ như thế. Cá ăn cá bán. Và cá phơi khô. Một lu nước muối. Cá còn sống đổ vào. Cá vừa ngất là lấy dây chì xỏ mũi cá giăng dài dài giữa sân trong vườn. Nắng rồi gió chỉ hai ngày là cá khô quắt. Cá khô tự nhà làm thường lạt, thường ngon ngọt hơn cá mua vì thương lái thường ướp mặn cho lợi cân và còn làm khô từ cá đã ươn. Khô cá kèo là quà đặc sản của miền Tây cuối trời sông nước. Dân nhậu chỉ cần đặt khô lên vỉ than cháy đượm. Lật qua lại nhanh tay vài lần. Lấy cán chày đập ở sống lưng, con khô trở nên tơi xốp lại dai ngon. Chấm ngập vào chén nước mắm me chua chua, cay cay, còn rượu đế cứ vào đến lúc mèm say không biết.

Mâm cơm chuẩn gốc miền Tây mùa cá kèo thường giản dị hai món canh chua và cá kho. Tất nhiên là với cá kèo. Không là người miền Tây nhưng nói thật, tôi chấm đây là bữa cơm thuần Việt đúng chuẩn ngon bổ và khó quên nhất. Mùa khô nên xà lách rau thơm cũng rất ngon. Chấm kèm nước cá càng tăng độ hấp dẫn của bữa cơm.

Cá kèo không quá đắt nên ai cũng có thể ăn. Bữa cơm bình thường với cá kèo bao giờ cũng phải nấu cơm nhiều hơn bình thường một chút. Cá kèo lại có thể nằm trên bàn tiệc đãi khách. Độ sang trọng quyến rũ của nó vẫn cao ngất trời. Một nồi lẩu ở giữa. Với cá với rau đủ loại. Cá kèo chiên giòn với mấy chén mắm me đặt xung quanh. Cá kèo chiên chấm muối ớt xanh cũng được. Hay hỗn hợp tương ớt với sốt mayonnaise cũng rất ngon. Cá kèo nướng muối ớt thì tất nhiên chấm muối ớt. Giã tay. Muối tiêu chanh cũng hợp. Một nồi cơm. Vài ký bún. Khách lạ có ngồi ăn thì cũng quên cả khách khí xã giao...

Ăn cá kèo là ăn quên thôi. Nhậu cá kèo thì nhậu quên mất đường về. Nên nghèo cũng phải, mà nghèo mấy năm cũng kệ. À mà quên, vợ tôi có món cá kèo nấu giấm với gừng non cực kỳ ấn tượng. Nhất là khi ngoài trời đang mưa, hay trong người đang mệt. Ai muốn thưởng thức xin cứ tự nhiên ghé nhà tôi nghen!

Bún đậu miền Tây

Sông lại lắng trong

Lững lờ con nước lớn

Nỗi nhớ bắc cầu vồng bảy màu lung linh

Tiếng mái chèo quẫy nước

Khói bếp thơm hương tình

Chiều nết na chất miền Tây hồn hậu...

Ẩm thực miền Tây cực kỳ phong phú. Bởi sự trù phú của thiên nhiên lẫn sức sáng tạo của những con người chất phác thảo thơm nơi đây.

Bạn cứ thử một lần vào đại một gia đình miền Tây chính gốc. Dù có nghèo khó cỡ nào, họ cũng sẽ đãi bạn một bữa cơm tươm tất ngon lành. Bạn sẽ ngạc nhiên bởi độ nhanh nhạy và sự khéo léo hoàn hảo của họ trong việc bếp núc nấu ăn.

Nhưng người miền Tây không ngại du nhập các món ăn xứ khác vào quê mình. Bạn sẽ thấy bún bò Huế, bún riêu cua đồng ở miền Tây... Bạn sẽ nhận ra ngay có gì đó khang khác các món này so với bản gốc ở vùng miền nơi nó sinh ra. Thật ra người miền Tây đã cố tình "cải biến" cho phù hợp khẩu vị của mình. Bún bò sẽ không quá nồng mùi mắm ruốc, nhiều rau hơn, nhiều thịt hơn... Bún riêu không ăn cùng mắm tôm, mà ăn cùng mắm ruốc kiểu miền Tây. Riêu nhiều nơi là tôm khô xay nhuyễn chưng với trứng được nêm gia vị thơm ngon. Rau giá nhiều. Cộng thêm thịt đùi luộc dày nạc cùng giò heo vừa mềm...

Và giờ đây có thêm bún đậu ở miền Tây. Tôi cùng một người bạn ghé một quán bún đậu mắm tôm ở Vĩnh Long, nhìn suất ăn mà

thấy hấp dẫn vô cùng. Sự sắp đặt cực kỳ sống động và khoa học của mẹt bún chứng tỏ chủ quán có sự đầu tư nghiêm túc và cả sự nghiên cứu kỹ lưỡng về thị hiếu và thẩm mỹ của người miền Tây. Thịt, đậu, chả... đã không khác ở miền ngoài là mấy. Nhưng sự sắp xếp đã có sức thu hút hơn. Đã có một sự nâng lên về lượng lẫn về chất trong món ăn này. Rau cũng phong phú và bắt mắt hơn. Không chỉ dừng lại ở lèo tèo vài lát dưa leo cùng vài nhúm tía tô, kinh giới. Có sự xuất hiện của xà lách cùng nhiều loại rau gia vị khác như húng quế và cả hai vị trên đã khiến cho phần rau sum suê và hợp ý với người dân miền Tây vốn thích ăn kèm nhiều rau.

Đặc biệt phần nước chấm. Bên cạnh chén mắm tôm truyền thống là chén nước mắm ngon để khách tự nêm. Tôi thực sự quá cảm kích ở điều này. Bởi sự chu đáo và thấu hiểu của chủ quán đối với khách hàng miền Tây. Không phải ai cũng ăn được mắm tôm dù người miền Tây vốn rất nghiền ăn mắm.

Cả chén cà pháo muối bên mẹt bún, món ruột của dân miền Bắc mà không quán bún Bắc chính hiệu nào không có cả. Chà, chủ quán người miền Tây đúng là quá có tâm khi mở quán phục vụ khách hàng khắp nơi.

Đó. Bạn thấy chưa? Bún đậu miền Tây là vậy đó. Đã có phá cách, đã có thay đổi nhưng hình như nó hoàn hảo hơn, phù hợp hơn, khiến người ăn hài lòng. Có dịp về miền Tây, bạn cứ thử món ăn này xem sao nghen!

Mắm

Mắm kho

Bông súng đồng

Bữa cơm chiều chỉ vậy

Mẹ vén tóc mai

Gắp đầu cá cho cha

Gắp cho con một đũa đầy tình thương thiết tha

Chiều nhè nhẹ

Khép một ngày êm ấm...

Tôi rất thích mắm. Tôi nghĩ mình đậm chất Việt Nam, đậm màu Đông Nam Á.

Đầu tiên tôi thích nước mắm. Đi siêu thị mà tôi cũng chăm vào các dãy hàng bày bán nước mắn, xem mấy chai, can nước mắm đủ loại. Mà món ăn Việt gần như món nào cũng gắn với nước mắm, nước mắm mặn cho canh chua, nước mắm chua ngọt cho món xào, cho cá chiên kèm rau sống, cho rau luộc đậu bắp hấp... Nước mắm ngọt ngọt cho bánh bèo, bánh khọt, bánh xèo, bánh củ cải... Món kho quẹt trứ danh mà làm bằng nước mắm ngon mới dậy mùi khắp xóm, mới vét xoong, cạo nồi.

Riêng cái mà mọi người gọi là mắm thì phải có một danh sách dài tít tắp. Mỗi miền có cách làm mắm riêng biệt. Rồi mỗi địa phương lại có những loại mắm đặc trưng. Mắm loại nào cũng ngon. Mắm kiểu gì ăn cũng ấn tượng vô cùng. Mắm là một sáng tạo của người dân Việt khi cá tép nhiều đến mức dư dả. Thường là loại be bé, xíu xiu. Những con cá, con tép tủn mủn làm khô không hợp, không ngon. Người ta đã nghĩ ra cách làm mắm. Chỉ đơn thuần kết hợp

với muối theo một tỷ lệ được tính toán bằng kinh nghiệm lâu năm, người ta có được một món ăn tưởng chừng rẻ, đơn giản. Có ai ngờ nó lại có một sức hút phi thường với một độ hấp dẫn không tưởng. Mắm lúc đầu chỉ là loại thực phẩm dân dã. Người dân quê chỉ làm với mục đích để khỏi phí của trời cho. Cũng để dành ăn dần cho những ngày mưa tháng giá.

Tôi gốc Quảng Trị, dân "mắm roót". Người quê tôi nấu gì cũng nêm ruốc vào nên mới có danh như vậy. Thậm chí có những bữa ăn chỉ có chén "mắm root" nêm tí đường bột ngọt với tỏi ớt giã nhuyễn thiệt nhiều rồi hấp vô nồi cơm là xong. Sang thêm chút là dưa leo, vả sống cùng mấy lá rau thơm ăn kèm. Ngon kinh khủng đó!

Miền Bắc phổ biến với mùi vị mắm tôm kinh điển. Đĩa cà muối, chén mắm tôm pha chanh đường ớt, vài nhánh kinh giới, thế là nồi cơm hết sạch không hay. Phía Nam Trung Bộ hình như là quê hương của nhiều loại mắm nhất: mắm cái, mắm nêm, mắm rò, mắm tép... Loại mặn, loại chua, loại cay... Người dân miền biển ở đây chỉ cần nhúng nước vài cái bánh tráng to dày chấm mắm là đủ cả bữa ăn cho một gia đình. Nếu ở miền Bắc và miền Trung, mắm là thức ăn được làm mót máy từ những loại cá tép liu riu, nhỏ xíu. Từng hũ mắm được nâng niu để dành cho những ngày đông tháng giá, những ngày eo hẹp tiền bạc, chợ búa khó khăn, thì ở miền Nam, mắm được làm với những điều kiện và lý do hoàn toàn khác. Do mức ưu đãi của thiên nhiên, đến đầu mùa khô, mùa nước nổi, mùa thu hoạch, cá nhiều vô kể, mớ bán, mớ ăn tươi, mớ làm khô. Còn mớ làm mắm, mắm sặc, mắm linh, mắm rô, mắm lóc... Thế nên việc ăn mắm của dân Nam Bộ cũng cầu kỳ, khoa học và hấp dẫn hơn. Mắm chưng hột vịt, mắm thái cuộn bánh tráng kèm bún và rau sống, bún mắm, lẩu mắm... những món ăn từ mắm ở đây đã trở thành nỗi nhớ của không biết bao người xa quê. Là ao ước của không biết bao người xa nhà.

Thế giới mắm của miền Tây Nam Bộ phải nói là vô cùng phong phú và hấp dẫn. Nếu ở miền ngoài, mắm đồng nghĩa với mặn. Mặn như mắm. Ăn mắm là sự tằn tiện của cả một thời thiếu túng. Mắm cơ bản không phải là lựa chọn khi đã về với cuộc sống đủ đầy thơm thảo. Thì ở đàng trong, mắm được làm từ cá tép tươi ngon. Lượng muối vừa phải thêm nhiều phụ gia đã tạo ra không phải những hũ, những thùng mà là những lu, những khạp mắm lớn thơm ngon. Mắm ăn quanh năm. Mắm ăn cho thỏa thích. Mắm trên mâm cơm hai vợ chồng mới cưới. Mắm trên bàn tiệc đãi anh em bạn bè... Và một trong những xuất phẩm nổi tiếng từ mắm là món mắm kho. Có thể gọi là món bình dân, có thể gọi là món cầu

kỳ và dù ở mức độ nào, mắm kho luôn là món ăn gợi thèm gợi nhớ.

Gọi là bình dân vì người ta có thể làm món mắm kho cực kỳ đơn giản. Ra khạp gắp vài lạng mắm. Sặc hay linh tùy chọn. Nhảy xuống ao mò ngụp mớ cá phi, cá chốt, tép trấu, chàng hiu... Nhổ thêm mớ bông súng, kèo nèo. Hái nắm rau muống, rau dừa... Bắc chút mỡ. Phi chút tỏi bằm. Thế là đủ dậy mùi cả xóm. Thế là đủ một bữa cơm ngon miệng lại quá chi là dinh dưỡng hợp mọi điều. Đa số các bà nội trợ miền Tây nấu ăn ngon, nhanh nhẹn và khéo léo. Nói như bây giờ, có khách tới nhà (điều kiện xa chợ, tiền bạc không rủng rỉnh), ba mươi giây đủ để có một mâm cơm nghi ngút nóng hổi thơm phức dọn lên rồi. Dù chỉ độc mỗi món mắm kho.

Gọi là cầu kỳ bởi mắm kho khi đã được nâng cấp thành lẩu mắm, vẫn là mắm, nhưng chế biến đã công kỹ hơn nhiều. Mắm xào tỏi phi. Lược sạch xác xương. Nước dừa tươi hơi cứng cạy đổ vào cho ngọt nước lẩu dùng. Nhiều nhà có điều kiện, nồi nước dùng nấu hoàn toàn bằng nước dừa tươi, độ ngon ngọt tự nhiên của nồi lẩu không cần bàn cãi. Nước lẩu không thể thiếu nắm sả tươi đập dập thả vào. Thêm một nắm ngãi bún nữa thì mọi tanh tao của cá mắm hoàn toàn mất sạch. Thường thịt ba rọi là lựa chọn tốt nhất để bỏ vào mắm kho. Lẩu mắm cũng thế. Chủ yếu tăng thêm độ béo độ dai của món ăn mà nguyên liệu chính luôn là thủy hải sản này. Những nguyên liệu ấy có rất nhiều lựa chọn: cá lóc, cá rô, cá phi, tép đất, tép bạc, cá hú, cá ba sa, cá ngát, cá diêu hồng, cá kèo...

Rau cho lẩu thì khỏi bàn, bông bí, bông điên điển, bông lục bình, rau muống, bồn bồn tươi, bông súng, kèo nèo, bạc hà, cà chua, đậu bắp, đậu rồng... Lẩu mắm ăn với cơm với bún đều được. Mùa nắng mùa mưa ăn đều ngon. Cơm gia đình hay tiệc đãi khách đều hợp.

Diễn tả sơ sơ vậy, không biết có đủ cầu kỳ chưa bạn nhỉ? Không gì ấm áp vui sướng hơn khi ta về đến nhà sau một chặng đường dài dưới mưa, ngửi thấy mùi mắm kho trong gian bếp khói bay lãng đãng. Nhìn lên bàn, tất cả đủ đầy bên nồi lẩu liu riu sôi. Nụ cười của mẹ, của em, của cả nhà đang quây quần cùng bữa ăn gọi mời nóng sốt.

Có lẽ không nhiều món ăn được đánh giá ngược chiều như mắm. Bảo hôi cũng được, mà nói thơm cũng đúng, kêu thấy ghê cũng chẳng sao, than thấy thèm cũng quá phải. Ít người dân Việt không ăn được mắm. Mà đã biết ăn rồi gần như ai cũng thích cũng nhớ cũng mê. Mắm không phải là một món ăn sang chảnh. Nhưng bất cứ ai dù sang chảnh thế nào cũng khó cưỡng lại sự quyến rũ gọi

mời của những tên gọi được tạo ra từ mắm Việt Nam.

"Muốn ăn bông súng mắm kho

Thì về Đồng Tháp ăn cho đã thèm".

Thế đó, mắm cũng đi vào ca dao. Hương mắm cũng đi vào nỗi nhớ. Ai đã "lỡ" một lần vướng phải mắm, e là khó thoát ra. Nói chứ thiệt là tội nghiệp cho những người không biết ăn mắm. Càng tội nghiệp hơn cho những người thèm mắm mà không dám thổ lộ vì cứ thiển cận nghĩ rằng mắm là dành cho những kẻ quê mùa mà thôi.

Kho quẹt

Quay một vòng mới thấy cuộc đời

Ăn với nhau một bữa cơm không dễ

Đôi lúc nghĩ có cách chi sông bể

Mà gặp nhau cũng phải đợi nhiều năm...

Cỗ cao mâm đầy không có bạn cùng ăn

Nghe nhạt nhẽo với nhiều phần buồn ngán.

Bữa cơm rau xúm xít nhau ngồi "tám"

Lại thấy ngon hơn mỹ vị cao lương...

Đã khá lâu rồi, kho quẹt đã trở thành đặc sản trong các quán ăn, quán nhậu.

Trên một bàn tiệc ê hề thịt thà tôm cá được chế biến công phu, người ta lại "tập trung chuyên môn" nhiều vào ơ (tô) kho quẹt cùng rau củ luộc tươi xanh. Người có nhiều tiền đang thưởng thức món ăn của kẻ ít tiền. Và họ phải trả với số tiền gấp nhiều nhiều lần giá gốc. Kể cũng lạ cho đời.

Không biết bây giờ người ta có suy nghĩ gì không khi nghe cái tên quá đỗi gợi tả "kho quẹt".

Món kho là món mặn. Mà cái mặn ở đây rất không bình thường. Bởi kho quẹt từ xuất phát điểm là món của những nhà rất nghèo. Lại gặp lúc giáp hạt ngặt nghèo túng quẫn, cả nhà có được nồi cơm là may mắn lắm rồi. Món duy nhất giữa mâm cơm là ơ kho quẹt.

Cả nhà. Từ lớn chí bé, và một miếng cơm, quẹt vào ơ một đũa rồi nhai rồi nuốt. Khô khan quá thì chan vào miếng nước lạnh để sẵn trong ca cho dễ nuốt.

Kho quẹt gốc chỉ được chế biến đơn thuần từ chén nước mắm mặn. Vài lát ớt. Có tép tỏi băm phi thơm trong muỗng mỡ nước mua đằng tiệm hay có thêm nửa muỗng đường tí bột ngọt thì quá tốt quá tuyệt. Bắc ơ lên bếp liu riu đến khô cạn thì nhắc xuống. Thế là xong.

Hái nắm rau vườn, rau trai, rau diệu, rau muống, rau dừa... vào chấm. Như vậy là quá tươm tất cho một bữa ăn con nhà nghèo. Một bữa cơm mà tiếng quẹt đũa vào ơ đất nghe loẹt quẹt râm ran thay cho tiếng chuyện trò vui vẻ.

Kho quẹt như thế thì chắc chắn không thể nào thành đặc sản như hiện nay. Và kho quẹt như hiện nay thì chắc chắn không còn tính chất như ngày trước bởi đã không còn tiếng đũa loẹt quẹt vào ơ như những ngày xưa.

Kho quẹt bây giờ là một món ăn giàu dinh dưỡng và cực kỳ hao cơm. Tôm khô. Ba rọi. Hành tiêu tỏi ớt. Dầu mỡ bóng loáng cả ơ đất. Kho quẹt thơm lừng và ngon ngọt chứ không mặn đắng như thuở nào.

Xã hội phát triển thì con người có quyền ăn ngon. Kho quẹt cũng theo thế thời mà thay đổi cho phù hợp với nếp sống người dùng. Nhưng sao nghe nói đến từ "kho quẹt" tôi vẫn còn chút ngậm ngùi.

Ai đã trải qua những ngày đông tháng giá, cơm chẳng đủ no. Ai đã từng thấy ơ kho quẹt trắng một màu muối khô quắt, sắc từ nước mắm mặn không chút mỡ màng. Ai đã sống qua âm thanh tiếng đũa quẹt đi quẹt lại vào cái ơ cũ ám khói đen sì, chắc chắn sẽ có cảm xúc giống tôi.

Để khi ngồi trong bàn nhậu, thưởng thức món kho quẹt cầu kỳ hôm nay thì cũng nên nhớ đến thuở khó nghèo ngày trước, mà kêu đồ ăn thức uống bớt bớt lại. Bởi phát triển hay giàu có không hề đồng nghĩa với phung phí, với xa hoa.

Gỏi cuốn - món ăn cầm tay "đỉnh của đỉnh"

Em lại về miền Tây

Nơi sông nước hiền hòa êm ả

Nơi cánh đồng có cò bay lả

Mút mắt người xanh dịu một màu xanh...

Em đi về

Anh vui không anh?

Cây bần ổi có còn nơi bến cũ

Con đò nhỏ có còn neo bến nhớ

Có ai còn nhắc đến em không?

Mỗi lần có cỗ, tiệc, tôi thường làm món gỏi cuốn. Nó là món khai vị hấp dẫn được già, trẻ, lớn, bé, gái, trai yêu cầu nhiều nhất. Được bà con cô bác mở bụng mở dạ tiếp nhận nhiệt tình nhất. Dù để có được những cuốn gỏi siêu ngon, thỏa mãn nhu cầu ẩm thực và tạo được ấn tượng sâu đậm cho thực khách, những đầu bếp không chuyên nghiệp nhà tôi phải tốn rất nhiều thời gian lẫn công sức.

Về khẩu vị, quan điểm của tôi là không nên tranh luận, bàn cãi. Bởi chín người mười ý. Việc anh thích món này mà em lại hợp món kia rõ ràng rất là cảm tính. Đã là cảm tính thì lý lẽ nào mà phân định cho được rạch ròi. Nhưng với gỏi cuốn, sự đồng thuận trong đánh giá của mọi người lại rất cao. Gần như ai cũng thích gỏi cuốn. Ai cũng thấy nó ngon. Ai cũng bảo nó dễ ăn. Và ai cũng

có thể ăn nó được nhiều. Điều đó thật ra không có gì khó hiểu.

Việt Nam theo tôi có hai món ăn tay cầm trứ danh là bánh mì thịt và gỏi cuốn. Nếu bánh mì thịt có gốc gác Tây phương thì gỏi cuốn là món ăn rất chi thuần Việt. Nên theo tinh thần có chút tự hào dân tộc thì gỏi cuốn phải được xếp đầu bảng. Và đứng ở góc độ tâm linh, gỏi cuốn vẫn là số một vì không ai cúng giỗ bằng món bánh mì thịt hết.

Còn trên phương diện khoa học, có thể nói gỏi cuốn không có đối thủ. Bánh tráng tất nhiên là nguyên liệu chính của món cuốn Việt. Để làm gỏi cuốn, bánh tráng không những phải mỏng mà còn phải dai, phải lạt. Độ mỏng để món ăn không khó ăn khó cắn. Để có thể khoe được tất cả tinh hoa bên trong của cuốn gỏi. Độ dai để có thể ôm trọn "thế giới khoa học" của gỏi cuốn mà không bị bung bị bể. Cầm cuốn gỏi có vẻ mỏng manh nhưng vẫn yên tâm chấm chấm ăn ăn mà không sợ rơi rớt nhễu nhão kém phần lịch thiệp. Và bên trong chiếc bánh tráng trắng mỏng ấy là cả một "thế giới khoa học" như đã... giới thiệu nhiệt tình ở trên.

Tôm đất tươi sống, ba rọi nạc mỡ hài hòa, cả hai được luộc chín với yêu cầu phải giữ được vị được màu tự nhiên, đẹp đẽ. Xà lách, rau thơm, húng lủi, giá, hẹ... tươi, sạch, ráo. Và bún tươi, mới ra lò, cọng nhỏ. Đơn giản có nhiêu thứ thôi đó. Nên chỉ riêng cuốn gỏi, thành phần dinh dưỡng chính rõ ràng không thể đủ đầy hơn. Sự kết hợp cũng khó hài hòa hơn.

Và nếu bạn nhìn cuốn gỏi đã hoàn thành, độ thẩm mỹ của nó đã đạt trình độ khiến từ cái nhìn đầu tiên, người nhìn khó lòng từ chối cầm lên ngay một cuốn.

Nhưng góp phần cho một nửa thành công của món gỏi cuốn chính là nước chấm. Nguyên thủy nước chấm của món này là tương ngọt. Tương hột được xay (trước đây là giã) mịn, xào với tỏi phi rồi nêm nếm với khẩu vị ngòn ngọt, mằn mặn vừa ăn. Sau này, đầu bếp còn sáng tạo thêm để nước chấm ngon hơn nữa, bằng việc bỏ thêm nước cốt dừa, thêm bơ đậu phộng. Và khi ăn, người dùng có thể bỏ ớt băm vào phần tương đã xào, bỏ đồ chua (làm bằng củ cải trắng và củ cải đỏ ngâm giấm), bỏ đậu phộng rang giòn đập giập... tùy sở thích. Chính sự đa dạng về thành phần cấu tạo đã làm phong phú hương vị của nước chấm. Sự hấp dẫn của gỏi cuốn cũng từ đây mà đưa thực khách lên tận đỉnh của "tâm hồn ăn uống".

Khi nguồn cội của thực khách ngày càng mở rộng, nước chấm của

món gỏi cuốn cũng được chế biến thêm để đáp ứng khẩu vị người dùng từng địa phương. Nhiều người không thích tương lắm thì có thể chấm gỏi cuốn bằng nước mắm chua ngọt tỏi ớt chanh đường. Không thích nữa thì lựa chọn sẽ là mắm nêm. Chén mắm nêm thêm chanh, đường, tỏi, ớt cùng một miếng thơm chín bằm nhỏ có sức "công phá" cũng không nhỏ đâu nghen.

Người Huế có thể chấm gỏi cuốn với tôm chua thơm riềng cũng ngon khó cưỡng!

Nên không hề chủ quan khi tôi cho món ăn tay cầm này là "đỉnh của đỉnh". Ngoài hương vị hòa quyện thơm ngon từ chất liệu bên trong, gỏi cuốn còn biểu hiện của sự tinh tế trong cách cuốn, trong sự trình bày và cả trong sức sáng tạo của việc pha chế nước chấm.

Đi ăn món Hàn, món Nhật và cả những món Hoa quen thuộc, tôi cố gạt những suy nghĩ chủ quan, những sở thích mang tính cá nhân và cả thói quen của khẩu vị dân tộc để so sánh món của họ với món của mình. Quay qua quay lại, suy tới tính lui, ngẫm ngẫm nghĩ nghĩ... tôi vẫn thấy gỏi cuốn Việt Nam là món ăn quá tuyệt. Món của sự kết hợp giữa sự đơn giản và độ tinh tế. Món của cách chế biến không cầu kỳ mà hương vị thực sự mê ly. Món vừa có thể trên mâm cơm thường ngày. Và vẫn có thể trên bàn tiệc sang trọng nghiêm trang. Món đặc biệt ăn ở nhà bao giờ cũng ngon hơn ở quán.

Bánh đúc mặn miền Tây

Sáng ni nắng đỏ bất ngờ

Mạ ngồi vấn tóc đọc thơ hiên nhà

Khoan thai xuống bếp ngân nga

Tay mềm lướt điệu dân ca quê mình

La đà khói tỏa mái tranh

Thơm thơm mùi lá tràm xanh cháy giòn.

Bánh đúc nổi tiếng với câu ca dao: "Mấy đời bánh đúc có xương...". Ở góc độ ẩm thực, nó khẳng định đã là bánh đúc thì chắc chắn không thể có xương. Bởi bánh đúc được làm chỉ bột với bột. Bột chấm tương bần ở miền Bắc và chấm mắm nêm, mắm ruốc ở miền Trung. Quà quê nghèo buổi khốn khó, gợi nhớ truyện ngắn *Một chuyện Xuvơnia* của Nam Cao.

Nhưng cũng bánh đúc, vào tới miền Tây sông nước đã chuyển hương, chuyển vị khác hẳn. Không đơn điệu và cũng không còn là món của con nhà nông nghèo nữa. Bởi ngay từ chất liệu làm nên bánh, bột gạo ngon còn pha thêm ít bột củ năng để tăng độ dai dẻo. Đã thế còn chế vào thêm nước cốt dừa nên bột bánh còn thêm vị béo thơm.

Bánh đúc miền Tây còn có nhân. Riêng nhân bánh sau khi hoàn thành mang một độ hấp dẫn riêng biệt. Có nghĩa là nếu bạn lấy nó làm nhân bánh cuốn vẫn ngon. Nhân bánh bèo cũng chất. Ăn với bún cũng chẳng lạc điệu tí nào.

Thịt nạc heo bằm vừa phải. Đôi nơi cầu kỳ còn ngâm tôm khô rồi cũng băm nhỏ trộn vào. Củ sắn cùng cà rốt xắt hột lựu xào chung. Gia vị nêm đủ hành, tiêu, bột ngọt, nước mắm hơi nhạt.

Nước chấm được pha chế vị hơi ngọt cùng tỏi, ớt thơm ngon. Người xa quê miền Bắc, miền Trung có muốn tìm chút hương xưa thì cứ việc đem tương bần mắm ruốc ra mà chấm, cũng được như thường.

Nhưng nếu bạn đang bưng trên tay đĩa bánh đúc miền Tây rồi, bạn thưởng thức rồi, bạn sẽ không thèm nghĩ đến việc cải biến nó làm chi nữa.

Bột hấp chín thơm béo trắng ngần ở xửng sẽ được xắn bằng dụng cụ có hình răng cưa để lát bánh thêm phần hấp dẫn. Nhân được múc bỏ lên phần bột trong đĩa ít nhiều tùy ý người dùng. Giá hấp, xà lách cắt nhỏ, rau thơm cùng hành phi giòn được rắc lên trên cùng. Và cuối cùng là nước mắm, thường người ăn sẽ chan ngập đáy đĩa để khi ăn, mọi thành phần của bánh sẽ được hòa quyện với hương vị rất tuyệt vời.

Bánh đúc cổ truyền ở miền Bắc, miền Trung có lẽ ít nhiều mai một. Nhưng bánh đúc miền Tây vẫn giữ được sức cuốn hút của mình. Hôm qua, ghé chợ nhỏ Phú Bình, mua hai hộp bánh đúc chỉ có ba mươi nghìn. Hai anh em, tôi và Minh, thật sự ngon miệng và thật sự no lòng. Và thiết nghĩ, dinh dưỡng cũng quá đủ đầy. Bánh đúc, hạnh phúc từ đó mà thăng hoa...

Bánh khọt miền tây

Đến quê rồi giũ mọi âu lo

Bụi bặm trên vai khói sương trong mắt

Quê xa vẫn là mẹ già tất bật

Mỗi bận con về dù chỉ một hai hôm

Xin gởi lại quê dấu chân lấm bùn

Và con tim còn hoài hương rất cũ.

Người thành phố này biết nhiều về bánh khọt Vũng Tàu. Người Vũng Tàu thì cho rằng bánh khọt là đặc sản của nơi đây. Tôi thì tôi khẳng định bánh khọt là món ruột của người dân quê miền Tây sông nước.

Tôi không phủ nhận bánh khọt Vũng Tàu đã chiếm gần hết thị phần khách hàng ở Sài Gòn. Tôi cũng không phủ nhận bánh khọt Vũng Tàu có độ thơm ngon hấp dẫn nhất định. Nhưng như các bạn ăn gà rán KFC, chắc chắn với người sành ăn, nó không thể sánh được với gà ta rô ti hay gà ta nướng mọi, gà ta chiên nước mắm...

Bánh khọt xuất xứ từ miền Tây. Từ cái khuôn đất nho nhỏ vừa đủ để đổ bánh cho một gia đình ăn. Từ cái cà ràng nấu củi gọn gàng, giữ được lửa nóng đều và vừa phải khi đổ bánh. Từ thau bột gạo xay tay mịn màng, trắng trẻo được pha tí bột nghệ vàng vàng điểm lấm tấm những khúc hành lá xắt mịn xanh xanh. Từ tô nước cốt dừa béo ngậy thơm lừng khi bột bánh được đổ vào khuôn. Từ chảo nhân với mớ tôm sông bằm nhỏ. Thêm miếng thịt ba rọi băm nhuyễn cho vào. Rồi tùy khẩu vị từng nhà mà có thể thêm đậu xanh đãi vỏ hoặc đậu xanh hột hấp chín. Hay là củ sắn xắt hột lựu... Sau đó nêm nếm tiêu hành hơi nhạt để cho vào khi bánh

đang sôi tăm trên lò.

Những gì bình dân chân chất đậm mùi miền Tây dường như gom tụ lại để tạo thành loại bánh đặc biệt này. Loại bánh nằm giữa bánh bèo miền Trung và bánh xèo miền Tây. Bởi bánh khọt có hình dạng và độ lớn y như bánh bèo. Nhưng nó không phải là loại bánh hấp. Kiểu chiên bánh khọt cũng khác hẳn kiểu chiên bánh xèo. Bánh nhỏ hơn. Bột dày hơn. Không chiên trên chảo nhôm mà chiên trên khuôn đất. Nhân được trải đều và bánh nóng lâu, giòn lâu hơn.

Bánh khọt tuy là loại bánh chiên nhưng dễ làm và làm nhanh, đỡ tốn công hơn như khi hấp bánh bèo. Chiên bánh khọt cũng không cần kỹ năng, tay nghề cao như khi đúc bánh xèo. (Phải xoay chảo cho bột chạy tròn. Bánh phải không mỏng không dày và giòn rụm xung quanh...). Mỗi gia đình miền Tây ngày trước gần như ai cũng thủ sẵn một khuôn bánh khọt trong nhà. Buổi nông nhàn, con cháu có đứa nào đó than sao mà tự nhiên thèm bánh khọt quá chừng, hay sẵn trái dừa mớ tép, các chị các mẹ lại lúi húi xay bột đổ bánh cho cả nhà ăn.

Bánh khọt ăn nóng mới ngon. Ăn nóng mới nức mũi bởi mùi thơm tho của bánh. Mới thấy hết độ mềm dai giòn của từng cái bánh dễ thương. Rồi hương vị của nhân được tăng thêm khi chấm bánh vào chén nước mắm cay cay ngòn ngọt chua chua.

Tôi quá nhớ cái không khí ở chái bếp sau nhà. Trời mưa mưa, gió se se lành lạnh. Cả nhà lớn bé bu quanh cái lò cái khuôn mẹ đặt giữa nền bếp. Tiếng khọt khọt nho nhỏ của một mẻ bánh đang sôi như tiếng bụng dạ cha con tôi khua rột roẹt khiến mẹ cứ lật đật đổ bánh cho nhanh. Mẹ lại thúc hối cha con cứ ăn đi... ăn đi cho nóng, đừng chờ mẹ, để nguội mất ngon. Nên khi thau bột vừa hết là cả con cả cha đã no óc ách. Trên chiếc mẹt trải lá chuối chỉ còn một lớp bánh. Đủ cho mẹ một đĩa vừa vừa và mấy anh em tôi ăn thêm.

Bánh khọt Vũng Tàu được chiên theo kiểu công nghệ trên một chảo nhôm rất lớn với khuôn bánh vài chục cái và đường kính gần gấp đôi bánh khọt miền Tây. Nhân thường là một con tôm để nguyên trông rất hấp dẫn, bắt mắt nhưng thực ra mùi vị kém xa nhân bánh khọt miền Tây.

Tôi xa miền Tây khá lâu, nên thường thèm bánh khọt. Nhiều lần thèm quá đi ăn bánh khọt Vũng Tàu chữa cháy. Mỗi lần về Bạc Liêu, tôi không thể nào không ghé cầu số Bốn để ăn bánh khọt và nhiều món đậm đà chất quê khác. Tôi nói thiệt chứ chỉ húp nước

mắm ở đĩa bánh khọt mà tôi còn thấy đã nữa đó, chứ đừng nói tới chuyện gắp, cắn, nhai, nuốt cái bánh khọt sắc màu âm dương cân đối đẹp đẽ ngon lành kia.

Bánh lá

Đi thật xa rời thật lâu căn nhà của mẹ

Sợi nhớ đôi lần đứt đoạn bởi sương sớm nắng chiều

Nhưng mỗi lúc tim dập dồn thắt thẻo giữa cô liêu

Lại ngửi thấy mùi cơm mẹ nấu ngày xưa trong gió thoảng

Mới lớn ra đồng thả diều tắm sông cùng chúng bạn

Trời ngả chiều vội vã lối về nhà

Khói tỏa mái tranh nghèo mềm mại thiết tha

Chôn chân sau hè hít hà mùi cơm mẹ nấu.

- Tý à, ngâm cho má ít gạo đi con.

- Ủa, má định làm bánh gì mà ngâm ít dzậy má?

- Ờ, bánh lá. Có nếp, đậu, tép, thịt gì đâu mà làm thứ khác.

- Dạ má.

- Mà bây ngâm gạo xong thì ra sau vườn lượm mấy trái dừa khô. Chặt rồi gọt sẵn cho má nghen. Má đi hái mớ lá mơ.

- Dạ, bánh lá cũng ngon mà má. Má làm đúng là ngon nhất luôn. Con cũng đang buồn miệng, thèm bánh má làm đây nè. Vậy là chiều nay có bánh ăn rồi.

- À quên nữa. Nhớ róc cho má mớ lá dừa nước non non nha. Về còn rửa sạch để nắn bánh nữa đó.

- Dạ, con biết rồi má.

*

Có thể nói bánh lá là loại bánh bình dân nhất trong các loại bánh bình dân. Bởi nguyên liệu của nó rất chỉ là đơn giản. Gạo trong khạp, dừa khô sau vườn, lá mơ trên bờ giậu, và phức tạp nhất là mấy trăm gram đường phải mua ngoài chợ thôi.

Cách làm không cầu kỳ nhưng không có nghĩa là dễ ngon. Gạo ngâm rồi được xay nhuyễn, thường là được xay hai lần, bằng cối đá. Sau đó được bòng cho khô. Lá mơ giã mịn, vắt lấy nước. Bột bòng khô được nhồi lại với nước lá mơ. Bột dai dẻo và thơm mùi lá đặc trưng là quyết định tám mươi phần trăm độ ngon của bánh. Bột nhồi xong được nắn mỏng vào lá mít hay lá dừa được lau sạch. Tên gọi bánh lá bắt nguồn từ đây. Bánh được nằm trên lá. Lá ôm lấy bánh khi được đem hấp trong nồi nước vừa sôi. Dừa khô nạo, vắt nước cốt, thắng sền sệt với chút bột gạo nêm tí đường, tí muối vừa ăn. Có chút đậu phộng rang giòn giã nhỏ thì tốt, còn không thì thôi. Bánh hấp chín, gỡ khỏi lá, cắt miếng vừa ăn, gắp ra đĩa rồi chan miếng nước cốt, rắc mớ đậu phộng giã nhỏ.

Thế là xong. Mọi người có thể thưởng thức lúc xế chiều nắng nhẹ. Vừa nhai miếng bánh sần sật, dai dai nghe vị beo béo, ngòn ngọt, thơm thơm của mọi thứ quyện lại, vừa ngắm con chim sâu be bé đang lích chích nhảy trên cành bình bát ven mương nhà. Nghe tiếng đời bình yên sao mà nhẹ nhõm!

Ngày cuộc sống còn khó khăn còn thiếu đủ thứ, bà và má tôi vẫn thường làm đủ thứ bánh cho con cháu ăn những lúc nông nhàn hay những ngày mưa gió. Nhà nghèo con đông, bánh lá thường được làm bởi ít tốn kém lại ăn được no, không kém dinh dưỡng. Chưa nói đến vị thuốc có từ lá mơ, giúp tiêu hóa tốt, nhuận tràng. Nói theo kiểu dân gian là bánh ăn vừa ngon, vừa bổ, vừa mát.

Bây giờ gần như bánh lá bị thất truyền. Bởi không ai làm nữa. Mà cũng không ai nghĩ đến việc ăn bánh lá nữa. Người ta đi tìm những hương vị mới, cầu kỳ hơn, hấp dẫn hơn và... đắt tiền hơn cho thỏa mãn sự phô trương trong lối sống, chứ chẳng phải vì họ thấy những món ăn kia ngon hơn hay hợp khẩu vị hơn.

Một bữa vô tình ngang qua xe bánh, tôi liền quày đầu xe ghé vào bởi thấy có món bánh lá quen thuộc. Mua và hỏi thì cô bán bánh nói rằng giờ người ta chỉ tráng bánh như cách làm bánh tráng. Rồi cắt dài miếng ra cho giống bánh lá nguyên thủy. Cầm bọc bánh tôi có phần tiu nghỉu. Và càng thất vọng hơn khi bánh chẳng thơm

mùi lá mơ, chẳng dai giòn như thuở má tôi làm. Nhưng thôi, biết làm sao. Hương vị của một thời, không gian khung cảnh của một thời, và cả bàn tay trái tim người làm bánh của một thời, giờ biết tìm đâu ra...

Bánh ướt ngọt

Đôi khi giữa ồn ào phố thị

Ta muốn tìm trốn vào giữa lặng yên

Trốn thật lâu cho quên hết muộn phiền

Trốn đến lúc tâm bình an trở lại

Ta đã qua những hàng cây rợp lá

Bước xạc xào qua con phố xôn xao

Ta một mình trưa ngập nắng tươi màu

Thèm cảm giác một mình chốn đồng không mông quạnh.

Tôi phải quay đầu xe một cách khó khăn giữa chợ chen chúc để vòng đến xe bánh. Tôi đã hí hửng khi nghe cô bán bánh nói "bánh Bạc Liêu nè anh ơi". Giữa cái đất Sài Gòn mênh mông này, "chợt nghe quê quán tôi xưa, giọng người gọi tôi... tiếng rất nhu mì" là muốn nhảy tưng lên rồi. Huống chi kèm theo cái hơi quen thuộc đó là một món ăn quen thuộc. Một loại bánh kèm theo một thời dĩ vãng đẹp trong.

Người miền Trung và người miền Bắc sẽ ngạc nhiên khi nghe tên loại bánh này. Bởi bánh ướt tuy không lạ nhưng thêm từ "ngọt" đằng sau thì lại chẳng thấy quen. Hình như người miền Nam nói chung và dân miền Tây Nam Bộ nói riêng thích ăn ngọt. Khẩu vị này có lẽ do ảnh hưởng bởi thời tiết nhiều nắng ráo và sản vật phần lớn cũng quá ngọt bùi lại vô cùng dễ kiếm ở đây.

Bánh ướt ngọt là một sản phẩm vừa độc đáo, vừa gần gũi của các bà nội trợ đầy sáng tạo và khéo tay của miền Tây sông nước. Gần

gũi bởi nó cũng là một loại bánh ướt như món bánh ướt phổ biến khắp cả nước. Bột gạo được xay mịn thường được chọn là gạo dẻo cơm, ít nở nồi để bánh được dai hơn. Rồi được tráng thủ công trên nồi hơi tự tạo của các bà mẹ bình dân quê kiểng. Độc đáo là bột bánh ướt ngọt được cho thêm tí bột nghệ để có màu vàng hấp dẫn. Thêm tí đường tạo độ ngọt đặc trưng của bánh. Bánh tráng trên lò khi chín sẽ được cho thêm nhân là đậu xanh hấp chín trộn dừa khô nạo miếng hơi lớn. Sau đó được cuốn thành cuốn gọn đều, kín đẹp. Nước cốt dừa được nấu sền sệt với vị nửa mặn nửa ngọt.

Bánh được sắp lên đĩa. Khi ăn, rắc thêm mè rang vàng để tạo mùi thơm quyến rũ hơn cho bánh. Cốt dừa được chan lên, ít nhiều tùy ý thích. Thường mọi người đều thích chan ngập, để khi cắn miếng bánh, một cảm giác tổng hợp bởi hương vị giao hòa khiến người ăn vừa thú vị, vừa ngạc nhiên.

Bởi bánh không quá ngọt như mình tưởng. Vị ngọt nhẹ có được từ vỏ bánh dai dai. Nhân đậu lại bùi bùi để lạt, thấm đẫm vị ngọt ngọt, mằn mặn của cốt dừa. Mùi thơm thơm của mè rang làm miếng bánh thêm hấp dẫn, có thể thỏa mãn mọi khẩu vị của hết thảy mọi người. Bánh ướt ngọt chỉ để ăn chơi. Không ăn no. Nhưng nếu bạn đói, nó sẽ cho bạn cảm giác "buồn ngủ lại gặp được chiếu manh". Rất dễ chịu. Rất êm. Và rất đã!

Ai chưa một lần ăn bánh ướt ngọt, nếu có dịp hãy thử một lần cho biết. Về khẩu vị và sở thích, người viết không dám bàn. Chỉ hy vọng rằng bạn không thất vọng bởi món bánh vừa lạ vừa quen này mà thôi.

Muôn vị canh chua...

Bạn bè

Dẫu cách xa đã mấy mươi niên

Cũng đâu cần phải suy phải diễn

Nhớ thương nhau

Cứ tìm

Cứ đến

Cứ chút tình thân mến

Mà trao...

Lần đầu được ăn cơm với canh chua Nam Bộ chính hiệu, thật sự tôi rất bất ngờ và có rất nhiều cảm xúc. Thằng nhóc người miền Trung, mười sáu tuổi đã há hốc mồm khi thấy cô bạn chính gốc Bạc Liêu bỏ đường vào nồi canh nấu cho cả lớp, nhân lần cắm trại ngày 20/11/1979. "Ủa, canh mà cũng nêm đường nữa hả?" Đám bạn xung quanh đã ngó nhìn thằng học sinh mới như nhìn sinh vật lạ. Khi bắt đầu húp muỗng canh đầu tiên, thằng nhỏ cũng tỏ vẻ ngạc nhiên không kém, liền thốt lên: "Ui, canh ni ngon ác liệt hè".

Không hề ngoa khi cho canh chua Nam Bộ là món ăn được lòng nhiều người nhất. Bởi cách nêm nếm hài hòa. Bởi hương vị thanh tao mà phong phú. Bởi nguyên liệu đa dạng và đủ đầy dinh dưỡng. Bởi cả sự đa sắc đa vị trong độ biến hóa khôn lường của món canh chua ngỡ quá chi là đơn giản.

Chúng tôi đã có những đêm nằm "ước ao khát khao" về món ăn này. Đó là những ngày trên giảng đường sư phạm. Những bữa cơm miễn phí của nhà nước với hai, ba chén cơm xộn xạo nửa

sống, nửa chín. Món canh cải "toàn quốc" cùng dăm miếng thịt đầu kho lỏng bỏng đã khiến đám sinh viên chúng tôi luôn nghĩ về cái ăn trước... việc học. Những đêm nằm trong bóng tối khu ký túc xá, cả đám lúc nào cũng nói chuyện về cái ăn. Và món ăn được nhắc nhớ nhiều nhất vẫn là món canh chua trứ danh hảo hảo. "Lần này về tao kêu mẹ tao nấu cho nồi canh chua cá lóc để ăn cho ngán luôn. Khỏi vô đây nằm thèm", "Cá kèo nấu canh chua mới đã. Gắp một con, chấm nước mắm, tuốt một phát sạch trơn. Ta nói nó đã gì đâu á", "Bà ngoại tao mà nấu canh chua cá bông lau với bông so đũa là tụi bây ăn rụng rún luôn đó"... Cứ thế, giấc mơ của đứa nào trong bọn tôi cũng thơm thơm lãng đãng vị canh chua.

Canh thuộc món nước. Nên điều tiên quyết để canh ngon là nước dùng phải ngon. Vị chua của canh chua thường được tạo nên bởi me. Nhưng nấu với me sống, vị canh thanh, màu canh trong. Nấu bằng me chín, vị canh đậm đà, nước canh trong mà hơi vàng, hấp dẫn. Nói như thế để thấy, mới chỉ là me mà đã có tới hai hương vị khác nhau rồi. Huống chi nếu không có me, người nấu có thể thay thế bằng giấm nuôi sẵn trong nhà. Bằng nước cốt chanh, nước cốt tắc trồng ngoài vườn. Khác nữa thì nấu với dưa cải. Sau này còn với dưa bồn bồn, cổ hủ dừa muối chua, măng chua...

Và vị chuẩn cho nước dùng canh chua là phải đủ vị. Không vị nào được phép quá. Có nghĩa là không chua quá, không ngọt quá, không mặn quá, không cay quá. Phải thơm mùi tỏi phi vàng, phải ngát mùi rau nêm, thường là ngò gai với ngò om. Có thể thêm húng quế, có thể biến thể với tần dày lá xắt mịn, hay với cả cần tây. Trời nắng, húp muỗng canh chua thấy mát dạ mát lòng. Ngày mưa, xì xụp bên nồi canh chua bốc khói, thiệt ấm bụng xiết bao!

Canh chua có thể nấu với nhiều loại cá, cá sông cũng thích, cá biển cũng hợp. Cá lóc, cá ngát, cá hú, cá ba sa, cá kèo, cá rô phi, cá đuối, cá kình, lươn, ếch... Với cả các loại chả cá dai mềm mịn ngọt, chả cá thác lác, chả cá thu, chả cá mối... Có người cũng đã biến nồi canh chua thành thập cẩm bằng cách cho cùng lúc nhiều loại cá, loại chả để thỏa mãn được ý thích của thực khách nhiều nơi.

Phần rau của canh chua lại càng nhiều chọn lựa. Một nồi canh chua chuẩn gốc thường có giá, thơm, đậu bắp, bắp cải, cà chua. Tất cả chỉ thả vào khi canh đang sôi và không được để chín quá. Để giữ được chất. Để giữ được độ giòn ngọt của rau. Để giữ được màu tươi màu thật. Để nhìn vào tô canh là thấy ngay độ quyến rũ của nó liền.

Nhưng thật ra, không nhất thiết phải đầy đủ như thế. Và cũng

không nhất thiết là phải đúng những loại rau đó. Nồi canh chỉ bắp cải, chỉ đậu bắp, chỉ thơm... vẫn ngon như thường. Hay nồi canh với bông so đũa, bông điên điển. Vợ tôi còn nấu với đậu rồng, với bầu, với chuối xiêm hường hường cũng rất rất ngon.

Các bạn thấy đấy, chỉ có một điểm nhỏ này thôi là đã thấy được cái tính toán tuyệt vời của dân Nam Bộ khi ăn canh chua. Đó là canh chua lúc nào cũng chấm kèm nước mắm mặn không pha, cắt thêm vài lát ớt. Mở ngoặc đơn, không nước mắm thì một chén muối ớt giã đỏ sẽ thay thế. Ngon không kém đâu nha!

Sơ qua như thế để chúng ta đã thấy được độ biến hóa cực kỳ linh hoạt và cũng cực kỳ khoa học của món canh chua. Có thể đây là món ăn được sáng tạo trong những ngày dài mở cõi ở miền Nam, cá tép nhiều, rau trái sinh sôi bốn mùa. Cái nắng phương Nam đã khiến những lưu dân gốc Trung, gốc Bắc thèm một món ăn nào đó giải nhiệt và dung hòa được khẩu vị nhiều người. Canh chua ra đời có lẽ vì thế. Cho nên, khó món ăn nào qua mặt được canh chua về độ ngon, về dinh dưỡng, về thẩm mỹ, về tính hàn - nhiệt, về cả âm dương ngũ hành khi xét toàn diện món ăn.

Khổ quá thì ăn khổ qua

Cuộc đời

Ai đó than van

Khổ đau chồng chất

Muôn ngàn đắng cay

Có người ước hóa cỏ cây

Có người ước biến ngô ngây đá trời

Có người lặng lẽ kiếp người

Đừng như đá

Phủ rêu

Rồi

Lặng câm...

Ngoài trời nắng nóng, thấy khổ ghê. Trong người dạ nóng, đúng khổ thiệt. Khổ quá vậy thì mình ăn khổ qua giải hạn cái một nè.

Miền Trung trở ra gọi loại trái của dây leo này là mướp đắng, bởi vị đặc trưng của nó. Nhất là ở vùng đất cằn mưa ít, vị đắng như sắc lại. Nói như người trong Nam là "đắng hết biết". Người miền Nam có lẽ do ảnh hưởng của người Hoa sinh sống nhiều ở đây nên gọi trái này là khổ qua.

Thực sự rất nhiều người dân không hiểu từ khổ qua có nghĩa là gì. Họ cứ gọi như một thói quen, một bản năng di truyền. Thế thôi. Nên có một chuyện vui kể về một anh chàng trai trẻ người miền Trung di cư vào Nam. Anh đi làm thuê và ở cùng gia đình nhà chủ. Một bữa bà chủ bận việc, bảo anh chạy ra chợ mua giùm ít khổ qua. Giọng mềm và rặt chất Nam Bộ của bà chủ ở cuối trời Tổ quốc khiến anh chàng cứ phân vân, đắn đo vì không hiểu bà nhờ mình mua gì. "Nè cưng, em chại ga chợ mua giùm chế ít hủ goa nha... Nè, tiền nè". Anh chàng vừa đi vừa lẩm nhẩm lại lời dặn của bà chủ. Anh chợt phấn chấn như hiểu ra được chân lý từ câu nói kia. Anh đi thật nhanh và hớn hở đem về liền cho bà chủ một bình bông!

"Khổ" tiếng Hoa có nghĩa là đắng, "qua" tiếng Hoa có nghĩa là dưa. Khổ qua đơn giản có nghĩa là dưa đắng. Mà người miền ngoài gọi một cách thuần Việt là mướp đắng đó thôi.

Khổ qua có tính hàn. Dân gian vẫn theo thói quen nấu ăn cho mát. Người miền Nam xắt mỏng khổ qua nấu canh với tép hay thịt nạc đều ngon. Khổ qua xào với trứng cũng là món vô cùng hấp dẫn. Nhưng đỉnh của các món chế biến từ khổ qua phải kể đến món khổ qua dồn thịt. Món ăn có thể xuất hiện trong bữa cơm thường hay trong tiệc tùng giỗ quảy.

Với những bà nội trợ giỏi, món khổ qua dồn thịt chỉ tốn nhiều thời gian chứ không khó làm. Khổ qua lựa trái suôn đẹp. Cỡ vừa phải. Vì trái to quá thì vỏ mỏng thịt dồn nhiều, ăn dễ ngán. Nhỏ quá thì không ai chọn. Khó nhồi thịt mà lại đắng nhiều, con nít khó chịu ăn.

Trái rửa sạch để ráo. Có thể cắt đôi ngang hay để nguyên thì xẻ dọc từ hai đầu trái. Nạo bỏ phần ruột có hạt cho sạch hết lớp da trắng bên trong. Tuyệt đối không làm ướt bên trong trái vì như vậy, thịt dễ bị tách ra khỏi phần vỏ trái khi hầm. Thịt nạc dăm bằm nhuyễn. Nấm mèo xắt sợi mịn. Một ít bún tàu thiệt làm từ củ chuối (bún làm bằng bột củ năng sẽ nở toe và rục mềm không có độ dai). Tất cả trộn đều sau khi nêm gia vị tiêu hành bột nêm. Phần nhân này sẽ được dồn vào ruột trái khổ qua đã nạo sạch để ráo. Không nên ém quá chặt phần nhân bởi còn phải trừ hao độ giãn nở khi nấu. Phần nước dùng thường được hầm từ xương ống. Nêm nếm vừa ăn và giữ được độ trong thẩm mỹ. Hầm lửa nhỏ sau khi cho khổ qua nồi nước dùng. Nước sôi rồi hãy thả khổ qua vào thì mới giữ được màu xanh tươi ngon của món ăn. Múc ra tô, trang trí thêm ngò và rắc thêm ít tiêu. Món này chắc chắn dùng nóng mới ngon. Có thể chấm bằng nước tương hay muối tiêu

chanh đều hợp.

Người Nam Bộ thường nấu khổ qua dồn thịt để dành ăn trong dịp Tết cổ truyền. Họ nói nửa đùa nửa thật là ăn cho cái khổ nó qua. Đón năm mới nhiều hy vọng tốt lành hơn. Nhưng về khoa học, Tết miền Nam nắng nóng mà lại phải đi nhiều, thăm thú nhiều, ăn món dầu mỡ nhiều, việc giải nhiệt lẫn đổi khẩu vị với món khổ qua dồn thịt là một lựa chọn vô cùng sáng suốt và quá tuyệt.

Nhà tôi cũng thế. Tất niên là có một xoong khổ qua hầm lớn để dành ăn dài dài. Nhưng nhân thịt sẽ được thay bằng nhân chả cá thác lác. Việc nhồi chả cá cho dai và không có mùi tanh là cả một kinh nghiệm không nhỏ của tôi. Khổ qua dồn chả cá thác lác rõ ràng tăng độ hấp dẫn hơn lên rất nhiều.

Ăn khổ qua không biết khổ có qua được không. Nhưng điều tất nhiên là tốt cho sức khỏe. Ngon cho khẩu vị. Năng lượng tràn đầy đầu năm là một điều quá tuyệt vời. Bạn chờ gì nữa mà không chuẩn bị cho mình một cái xoong lớn để hầm khổ qua đón Tết. Khổ qua rồi ta sướng đi thôi.

Hủ tiếu Bạc Liêu

Thằng nhỏ về quê mùa gió

Hồn bay phấp phới giữa trời

Mặt trời đậu trên môi đỏ

Ước mơ chấp chới đầy vơi

Về quê. Về nhà. Về lại

Thuở còn dang nắng rong chơi

Áo mới xuân về mặc mãi

Ngủ ôm giọt nắng chẳng rời.

Người ta nhắc nhiều đến hủ tiếu Mỹ Tho, hủ tiếu Sa Đéc, xa hơn là hủ tiếu Nam Vang. Ít ai biết tới hủ tiếu Bạc Liêu. Và bản thân tôi cũng không hề có ý định quảng bá hay lăng xê cho một món ăn ở một nơi mà mình vô cùng gắn bó.

Tôi chỉ viết với sự yêu thích về một món ăn mà tôi đã từng quay quắt nhớ. Giữa bạt ngàn quán xá Sài Gòn, tôi không thể tìm đâu ra một chỗ để có thể thưởng thức hương vị đặc thù của hủ tiếu Bạc Liêu.

Có lẽ ngay sợi hủ tiếu Bạc Liêu đã có những đặc điểm riêng biệt. Bột tráng bánh được ngâm xay từ gạo dẻo ngon. Bánh tráng ra hơi dày, nên cắt thành sợi vuông vuông, màu đục, phân biệt hẳn với bánh phở dẹp mỏng. Hay sợi hủ tiếu nơi khác hơi tròn và trắng hơn. Sợi hủ tiếu Bạc Liêu vì thế dai tự nhiên. Khó đứt vụn dù có trụng qua nước sôi hay nấu chung với nước dùng. Món hủ tiếu xào Bạc Liêu cũng vì vậy mà rất khó có nơi nào qua mặt được.

Nước dùng hủ tiếu Bạc Liêu cũng thơm ngọt khác thường. Đó là một tổng hợp hương vị được hầm công kỹ với lửa liu riu từ xương súp, tôm khô, củ cải trắng, củ sắn và vài vị thuốc Bắc bí truyền. Bởi nói gì đi nữa, đây vẫn là món ăn xuất phát từ người Hoa được cải biến cho phù hợp khẩu vị người Việt và thời tiết xứ Việt. Nước dùng đạt chất lượng phải có màu hơi vàng trong. Váng mỡ mỏng. Vị ngọt đậm đà mà thanh thao. Ăn rồi hủ tiếu Bạc Liêu, sẽ thấy nước dùng nơi khác hơi nhạt, mùi thơm cũng đơn điệu hơn nhiều.

Tô hủ tiếu ngon quyết định ở nước dùng và sợi hủ tiếu. Còn những chất liệu thêm vào thì bất cứ nơi đâu cũng có thể chọn lựa tùy theo ý tưởng hay sở thích khách dùng. Tô hủ tiếu thập cẩm Bạc Liêu được trang trí bằng thịt nạc dăm luộc trắng rất mềm. Gan tim và cật heo làm kỹ để giữ vị mà không áp mùi khó chịu.

Tôm tươi lăn bột chiên giòn trong tô lại là một nét khác biệt nữa của hủ tiếu Bạc Liêu. Sau này theo sở thích thực khách, người bán bỏ thêm heo quay chặt miếng vừa ăn. Và heo quay đặc biệt phù hợp ở tô hủ tiếu khô với chén súp dùng riêng thơm ngon nóng sốt.

Hủ tiếu Bạc Liêu ăn kèm giá hẹ và xà lách. Người ăn có thể vắt thêm chanh, bỏ thêm ớt tùy khẩu vị. Cũng có thể ăn kèm giò cháo quẩy. Thường là để tăng thêm hương vị chứ không phải ăn kèm để no hơn. Hủ tiếu là món ăn thuần Nam Bộ. Gần như tỉnh thành nào ở miền Nam đều có bán và có những biến tấu cho phù hợp khẩu vị vùng miền. Tôi không dám khen hủ tiếu Bạc Liêu ngon hơn, chất hơn nơi khác. Nhưng nói hơi chủ quan, tôi chưa ăn hủ tiếu ở đâu ngon hơn ở Bạc Liêu cả.

Hủ tiếu Bạc Liêu dùng điểm tâm. Hủ tiếu Bạc Liêu ăn thay cơm chiều. Hay những lần hẹn hò khuya khoắt. Những lần xem hát coi phim về trễ. Ngồi ăn tô hủ tiếu Bạc Liêu nửa đêm vẫn vô cùng thích hợp. Có lẽ từ mùi vị thuyết phục, từ hương thơm quyến rũ, nên hủ tiếu Bạc Liêu đã có một thương hiệu lớn ở Sài Gòn dù sinh sau đẻ muộn. Hệ thống hủ tiếu Nhân Quán đã khẳng định ưu thế của mình trước những ông to bà lớn hủ tiếu khác. Theo tôi được biết, chủ nhân của loạt quán hủ tiếu đình đám này là người gốc Bạc Liêu. Nên sau này, khi nhớ Bạc Liêu, khi thèm hủ tiếu, Nhân Quán là chọn lựa của tôi. Dù có thể tôi vẫn thấy còn thiêu thiếu một điều gì đó khi ăn hủ tiếu ở đây.

Gánh xôi bình yên ở một góc Sài Gòn

Tình yêu vốn không hề khó hiểu

Bởi càng yêu thì tình lại càng xanh.

Khi không còn gọi nhau bằng em - anh

Không có nghĩa tình đã già đâu nhé!

Mặc đường phố buổi sáng đông ken, xe cộ san sát, inh ỏi tiếng còi, tiếng động cơ liên tu bất tận góc ông bà ngồi hình như đã định sẵn một giới hạn với một chu vi cố định. Với một sự bình lặng cố định đến phi thường!

Tất cả đã được tạo thành nếp. Dường như đã từ rất lâu. Chỉ cần đến một lần, nhìn một lần, thấy một lần là sẽ biết ngay hồi nào giờ bà ngồi chỗ đó. Ông ngồi chỗ đó. Thau xôi bắp ở chỗ đó. Thau xôi đậu ở chỗ kia. Mâm đậu xanh hấp với dừa nạo, muối mè, đường cát thì trước mặt bà. Mâm bọc, muỗng, thun thì trước mặt ông... Như một bức tranh treo ngay góc phố. Chắc đã mấy ngàn ngày.

Hai vợ chồng già trên bảy mươi, vẫn còn khỏe với tấm lưng thẳng, gương mặt hồng hào dẫu đã khá nhiều nếp nhăn, giọng nói rõ ràng, khúc chiết của người thành phố có học. Hai thau nhôm xôi lớn, hai chiếc mâm có lẽ là dùng để đậy xôi khi được đưa đến đây. Và khi đến đây, chúng lại mang một chức năng khác. Một trước mặt bà, một trước mặt ông phục vụ ân cần cho việc bán xôi ngỡ chừng đơn giản. Hai thau xôi vẫn được nằm trong phần quang gánh được thắt bằng dây nhôm. Có lẽ xa xưa ông gánh ra cho bà bán. Người mua xôi sẽ mường tượng ra được cái cảnh anh thoăn thoắt đi trước, em lúp xúp theo sau trong buổi sớm đèn đường chưa tắt, phố còn thưa thớt bóng lại qua.

Bà lanh lẹ một cách chuyên nghiệp lấy bọc, lấy lá, bới xôi, rắc đường, thêm đậu. Ông chăm chú đón lấy gói xôi từ tay bà rồi buộc thun thêm muỗng bỏ bọc giao tận tay khách. Họ nói với nhau đôi lời thầm thì nho nhỏ. Có lẽ những lời rất quen nên ông nghe được bà, bà hiểu được ông. Sự thuận hòa đồng cảm lặng lẽ mà thẳm sâu của hai ông bà khiến người khác mơ đến một hạnh phúc thật gần thật giản dị mà trước đó họ ngỡ quá xa xôi.

Kể ra thì vào cái thời cả nước nghèo, đều đói thì xôi cũng là món mơ ước của nhiều người. Nhưng mình đang nói đến thời hiện tại. Thời mà xôi là món ăn sáng ít tiền dành cho giới lao động chân tay cần no lâu chắc bụng. Nhớ lại thời bao cấp, lúc đang học sư phạm, cô bán xôi trước cổng trường là "người quen" luôn gặp đầu ngày. Một gói xôi ngọt năm đồng. Gói xôi lúc ấy đơn giản chỉ là xôi trắng với một ít dừa nạo và đường, muối mè rắc lên. Nhưng không phải lúc nào nhóm tụi tôi cũng có tiền để ăn. Cuối tháng thường hai đứa một gói. Cô bán xôi lặng lẽ ý nhị cho thêm mấy miếng xôi cháy. Cả đám mừng rơn, nhai khí thế mà lòng cứ rưng rưng.

Xôi sáng bây giờ phong phú hơn nhiều. Xôi ngọt thì có xôi đậu xanh, xôi đậu phộng, xôi đậu đen, xôi vò, xôi lá cẩm, xôi gấc... Xôi mặn thì có xôi thập cẩm gồm chà bông, chả lụa, tép chấy, trứng cút, mỡ hành, hành phi, xôi gà xé, xôi đùi gà, xôi cúc, xôi chiên...

Này nha. Xôi lá cẩm tím rịm. Hạt nếp bóng lưỡng làm nổi bật thêm lớp đậu xanh vàng óng quết lên mặt cùng những sợi dừa nạo trắng muốt. Đã vậy còn thơm thơm mùi đặc trưng của những hạt mè rang vàng giòn giòn lụp bụp khi nhai...

Này nữa. Xôi bắp. Đúng là xôi nấu với bắp tươi, chứ không phải là xôi được nấu từ những hạt bắp khô còn nguyên hay xay vỡ. Hạt xôi trắng tô điểm thêm những hạt bắp được bào nửa màu vàng tươi. Lớp mỡ hành thơm cùng muối đậu phộng rắc đầy trên gói. Vắt chặt ấm nóng cả bàn tay. Cắn nhỏ nhẻ nhai chầm chậm. Chao ôi, mới sáng đã đến được thiên đàng...

Còn kia là xôi vò. Ừ! Cái thứ xôi nhìn đơn giản mà không được giỡn khi đang làm à nha. Bởi xôi vò rất tinh tế trong cách nấu cách làm.

Xôi chín phải khô. Có nghĩa là nếp phải ngon và người nấu phải khéo. Đậu xanh đãi vỏ hấp chín tán nhuyễn. Trộn vào xôi cùng hành phi cùng gia vị hòa quyện độ mặn ngọt bất phân. Mỗi hạt xôi nhìn bời rời được bao bọc bởi lớp mỏng đậu xanh bùi mịn.

Thoạt nhìn ngỡ xôi khó dẻo. Thoạt nghĩ chắc xôi đơn điệu mùi vị

không ngon. Nhưng nắm chặt vắt xôi. Vò nhiều lần cho chắc lại. Lúc ấy mới thấy độ dẻo bởi sự kết dính của xôi. Cắn thử miếng nhỏ. Bùi. Dẻo. Beo béo. Thơm thơm. Mùi hành phi quyện lẫn một cách hợp lý với hương tự nhiên xôi nóng đậu xanh thành một hương vị quyến rũ. Lúc này mới thấy rõ vị ngon sang chảnh của xôi vò. Mới hiểu vì sao xôi vò luôn được chọn làm sính lễ mâm bàn chứ không phải là những thức xôi khác.

Gánh xôi đặc biệt bởi có thau cốm dẹp. Nói thiệt ở Hà Nội, cốm là món ngon nổi tiếng. Nhưng cách chế biến để cốm trở thành món ngon khó cưỡng phải vào đến Nam bộ miền Tây. Cốm nguyên thủy được vẩy vào một lượng nước dừa tươi vừa phải cho nở mềm. Đậu xanh hấp chín. Cùng đường cát dừa nạo trộn đều vào cho hạt cốm không bị dính lại. Cốm dẹp được gói vào bánh tráng nếp nướng phồng khi đến tay khách hàng. Cốm dẹp phải ăn từng miếng nhỏ. Phải nhai chầm chậm kỹ càng mới thấy hết độ ngon tổng hợp của nó. Dai dẻo mà vẫn bùi bùi. Ngọt béo vừa độ, không thái quá. Phảng phất như ăn một thức gì không thật mà vẫn rất gần gũi, thân quen.

Tôi đã vội vã rẽ xe vào gánh xôi dù ngược chiều đường đông. Tôi đã ngơ ngẩn vài phút khi đứng trong chu vi từ trường của gánh xôi tình già thắm thiết. Tôi không thắc mắc rằng con cháu đâu mà ông bà giờ còn lam lũ mua bán ở đây. Tôi không thấy sự vất vả hay hẩm hiu của một phận đời già nua cô quạnh. Tôi chỉ thấy một sự kết nối vững bền mà êm ái. Một cuộc sống tự tại lại an nhàn. Một sự bình yên chắc chắn được tạo nên từ nét yêu thương, từ niềm san sẻ, từ sự hòa hợp tự nguyện giữa hai tâm hồn quá đỗi thanh cao.

Hạnh phúc mang dáng dấp thế nào? Hạnh phúc có thật hay quá vời xa tầm tay con người? Hạnh phúc có quá đắt, quá sang, quá lấp lánh để tất cả chúng ta phải trả giá thật cao mới có được? Tôi đã có câu trả lời vào sáng nay. Ở ngay chính gánh xôi bình dân của ông bà.

Chè kiểm cho ngày xuân phân

Tôi về nơi ấy

Chốn xưa

Con sông kỷ niệm cũng vừa thanh xuân.

Trái mùa

Mưa lạc bước chân

Mai vàng mở mắt ngắm gần nhìn xa.

Ung dung tháng Chạp mới qua

Sao vườn rực thắm như là tháng Giêng?

Có người dệt khúc bình yên

Thong dong bước giữa từng phiên chợ đời

Tôi về

Gặp lại dáng ngồi

Cho an lạc thắp rạng ngời bình minh.

Hôm nay là 21 tháng 3, ngày xuân phân.

Âu Mỹ bắt đầu vào xuân, tuyết bắt đầu tan, nắng ấm tràn về. Nhưng với quan niệm Đông phương, xuân phân có nghĩa là chính giữa mùa xuân. Quan niệm này hình như không liên quan gì đến tình trạng chung của thời tiết. Bởi ở đây, ở miền Nam Việt Nam này, nắng nóng gay gắt đã lan tỏa nhiều tháng nay. Bởi ở đây chỉ

có hai mùa mưa nắng. Chẳng phân được xuân, hạ, thu, đông. Nhưng có một điều chắc chắn, theo khoa học, xuân phân là một ngày có khoảng thời gian ban ngày và ban đêm dài bằng nhau.

Và tôi lưu tâm điều đó. Bởi tôi thích những vẻ đẹp cân đối. Bởi tôi thích những giải pháp công bằng. Bởi tôi nghĩ ngày xuân phân là gốc của biểu tượng bát quái trong *Kinh dịch*. Bởi tôi thấy cuộc đời cần có hai mặt đối lập. Và hai mặt đó thì phải hài hòa với nhau. Bởi tôi muốn mình luôn điều chỉnh được cảm xúc của mình, để không có một sự biểu lộ nào thái quá.

Hôm nay xuân phân, tôi chơi những trò vui vui trên Facebook. Tôi biết những điều chàng ấy nói là tầm phào. Nhưng tôi thích, bởi đó là những điều nói tốt về tôi. Tâm lý con người nói chung là vậy mà. Thích nhưng tôi không tin. Không tin nhưng tôi vẫn thích. Và tôi luôn nghĩ dù sao nó cũng đúng một phần. Vậy là được. Là có niềm tin. Là biết mình có phần tốt. Là biết mình còn tỉnh táo. Không ngộ nhận về mình. Là biết mình biết cân đối "tư duy" mình mà sống.

Tôi không biết thời gian nào được gọi là chính giữa cuộc đời mình. Bởi tôi không biết được thời gian cuộc đời mình kết thúc. Có quan trọng gì điều đó. Chỉ cần biết mình luôn đứng được giữa những thứ gọi là cái muốn và cái cần. Cái cho mình bây giờ và cái cho mình ngày mai. Cái cho mình và cái cho người. Vậy cũng là được rồi! Mong ước gì được xa xôi như hôm nay. Ngày và đêm dài bằng nhau!

Một nồi chè kiểm cho ngày xuân phân, nghe chẳng có vẻ gì liên quan. Một nồi kiểm cho ngày đông chí tạm được hơn. Nhưng đông chí đã có xôi nước rồi. Tôi cứ quyết định, kiểm cho hôm nay. Nói xà quần cho vui vậy thôi. Chứ thực ra là tại mua lỡ mấy trái mãng cầu xiêm còn xanh quá. Sợ không chín được. Hư bỏ uổng nên nấu chè luôn. Mà kiểm thì ngon lắm, thơm lắm, đặc biệt lắm.

Kiểm là một món chè thập cẩm không đụng hàng của miền Tây. Tôi nghĩ có lẽ nó là sáng tạo của các bà, các mẹ khi nông nhàn. Khi mà trời nắng nỏ, trong nhà lại có một chút thứ này, một chút thứ kia, một chút chẳng biết làm gì. Mớ khoai lang luộc ăn không đủ, mấy củ khoai mì, vài củ môn cao, một hai trái mãng cầu chai không lớn do thiếu nước bởi mùa khô lại rảnh rỗi. Thôi nấu cái gì cho chồng con ăn nhuận tràng mát mẻ giữa cái nắng hè.

Thế là kiểm ra đời với những nguyên vật liệu bình dân có sẵn. Chỉ cần ra chợ mua ít bột bang, bột khoai với ký đường. Rồi ra vườn

lượm trái dừa khô vô nạo, vắt nước cốt đổ thêm vào. Chao ôi! Mùi thơm thơm, ngầy ngậy thoang thoảng bay khắp nhà giữa chiều đang xuống. Nó mới hấp dẫn làm sao!

Tôi lại nghĩ kiểm cũng như canh rau tập tàng khi không còn tiền chợ. Như mẻ kho quẹt giữa mưa gió lạnh lùng. Những phát minh bất hủ của con nhà nghèo. Cái khó ló cái khôn. Giờ thành đặc sản. Giờ thành bí kíp. Muốn ăn đâu dễ giữa chợ đời ngày nay!

Hôm nay xuân phân. Tự nhiên tôi nghĩ một nửa đàn bà trong tôi đã thức dậy. Ngày đêm hôm nay bằng nhau mà. Thì cái nửa khuất lấp ấy trong tôi riêng hôm nay phải bằng (chứ không được thua) cái chất đàn ông hằng ngày của tôi. Tôi vào bếp. Tôi gọt khoai luộc đậu vắt dừa. Nên có kiểm cho một ngày đẹp trời như hôm nay.

Có một nửa đàn bà trong một thằng đàn ông. Tất nhiên cũng có một nửa giang hồ trong một ông thầy giáo. Bạn đừng cười khi tôi nói vậy. Bạn cũng đừng cười khi thấy tấm hình hai mặt đối lập của tôi.

Bạn đã quen với một thằng tôi hiền hậu chỉn chu nên bạn khó hình dung cũng có một thằng tôi phá cách bản năng. Nó đó! Không diễn đâu. Nó là vậy. Nhưng không là vậy. Bởi nó biết cân đối cuộc đời mình. Như tự nhiên vốn vậy. Để cuộc sống thêm sắc màu, thêm ý nghĩa, thêm nhiều điều để sống. Như ngày xuân phân.

Ngọt như chè...

Ta giấu bớt tuổi mình vào ngăn tủ

Đàng hoàng

Vắt hiên ngang tuổi trẻ lên vai

Ta cất bước

Mùa hè ơi! Ta phải đánh thức mi cho được

Dù cuộc đời khốn khổ này cứ buộc bước thời gian...

Trả cho mùa hè màu phượng thắm nồng nàn

Trả cho mùa hè tiếng ve ngân rộn rã

Trả cho mùa hè hương trái chín cây quẩn quanh vòm lá

Trả cho mùa hè tiếng nói cười trong trẻo tuổi thơ ngây...

Hè rồi!

Thương đám trò 12 vẫn còn cuốc cày trên những trang đề cương tơi tả. Gương mặt đứa nào đứa nấy lơ láo, mỏi mệt, vô hồn. Học mà không vui. Học mà ngán ngẩm. Học mà không hiểu học để làm gì. Tội nghiệp quá bầy con tui!

Cuối tuần. Trường vắng hoe. Trời mưa sớm từ hai giờ chiều. Cảm giác ủ dột chắc ùa về trong lòng đám nhỏ. Gần như đứa nào cũng rúc lên phòng. Ôm điện thoại. Và chìm trong thế giới không có gì vui của mình.

Ông bố già nhìn đàn con mà xót dạ. Đường con đi con phải đi. Không dừng được. Không lùi được. Mà ông bố thì thấy cái đích xa xa sao mà mờ mờ, ảo ảo quá. Ông buồn như sắp sửa phải gả đứa

con gái rượu cho thằng rể mà ông biết trước nó chẳng ra gì. Và khổ hơn là con gái ông cũng chẳng yêu. Ông ngơ ngác: "Vậy sao mình phải gả? Vậy sao con gái ông phải lấy chồng?"

Mưa khiến bầu trời thấp hơn. Xám xịt và thê lương. Nội trú chiều thứ bảy càng cô quạnh trong lòng ông già hấp háp. Ông nghĩ mình phải làm gì cho đám con vui vẻ chút. Cho tụi nó sinh động chút. Cảm giác nhiều năng lượng chút. Ông lui cui xuống bếp ăn nhà trường xin được nấu cho tụi con nồi chè. Mưa lành lạnh ăn chè nóng cũng được đó chứ. Gần năm chục con người. Ông nghĩ nấu nhiều nhiều cho tụi nó ăn la lết. Ăn không hết thì mai ăn tiếp, có sao đâu.

Nồi chè thưng với đậu xanh, đậu phộng, bột báng cốt dừa. Ngọt bùi thơm béo là tiêu chuẩn ông gắng đạt tới để đám con thấy thích thú rồi hưng phấn khi ăn. Ông chăm chú nấu với một nỗi lòng ngổn ngang đang cố sắp xếp lại cho chính đám con cũng thấy ông đang ổn. Thấy ông đang sùng sục sôi như nồi chè trên bếp, dù ông có chỉ là tấm ván mục cho đám con bám vào...

Nồi chè chín thơm. Ông nghĩ đậu xanh, đậu phộng là lời khấn nguyện của ông dành cho đám con vượt qua được kỳ thi tú tài sắp tới. Những hạt bột báng tròn trong là ước vọng vẹn toàn cho đàn con trên chặng đường phải qua.

Ngọt như chè. Thơm như chè. Năng lượng như chè. Ông nhìn nồi chè bự chảng mà nghĩ đến những mong muốn trong lòng dành cho đàn con. Thôi dù gì đi nữa cũng cầu mong cho tụi nó được bình an và may mắn. Và cũng mong chúng biết nhìn lại mình để thấy cuộc đời cay đắng vẫn còn có những nồi chè thơm thảo đang chờ ở một đâu đó không xa.

Chè khoai môn bất đắc dĩ

Cho ta xin thơ ấu chút hồng môi

Chút ngúng nguẩy, chút nguýt lườm... trong sáng

Những lời nói vô tình, những quay lưng lãng mạn

Để cuối cùng vẫn là bạn của nhau

Cho ta về thơ ấu chữa vết đau

Những nhát cắt cuộc đời trên gương mặt

Để mai mốt có đi về với đất

Được nguyên lành với cả trái tim ngoan...

Ra chợ đầu mối mua rau. Gặp mấy sọt khoai môn mới đào, nhìn bắt mắt. Hỏi giá, giá mềm. Nông nổi mua năm ký. Hết bảy mươi nghìn.

Ba tôi rất thích ăn canh khoai môn. Nấu với tép tươi hay hầm sườn cũng được. Nông nổi nấu hai ngày liền. Ba ngán. Nói cho ba ăn món khác đi. Vậy là mớ khoai môn còn lại gần bốn ký. Làm chi đây? Luộc ăn sao cho hết. May cô em gái thân thương ghé chơi. Biếu cô một ít vì nhà cô không ăn được nhiều. Mừng được chút mà chưa hết lo. Tiền bạc chứ đâu phải chuyện chơi, không được phung phí. Nhớ là mình có dạy con như vậy mà.

Hai ngày trực cuối tuần cũng mệt. Nhưng phải giải quyết mớ khoai ngon rẻ kia để nó phát huy tiềm năng bổ dưỡng và sướng miệng. Đành kéo theo cái nông nổi khác là ra chợ mua thêm đường và cốt dừa về biến "ước mơ" thành sản phẩm.

Hơn một giờ đồng hồ (đã trừ thời gian nhờ vợ luộc giùm mớ khoai), nồi chè khoai môn be bé đã được hoàn thành một cách xuất sắc, "đạt chuẩn quốc tế". Cơ bản là khoai rất ngon, an ủi cho những quyết định may rủi. Dẻo thơm hương vị khoai môn, nồng nàn beo béo hương vị cốt dừa, hòa quyện độ sánh đặc của nếp và đậu xanh, độ ngọt hoàn hảo. Màu sắc và độ sóng sánh rất vừa mắt, vừa phải. Nhìn nồi chè tôi tự thấy rất hài lòng.

Thôi thì cũng sắp có đợt nghỉ dài rồi. Sao tránh được việc đón bè bạn thân hữu đến chơi. Huy động hết hộp lớn, bé, vuông, tròn trong nhà ra múc cho bằng hết nồi chè. Sắp vô tủ lạnh. Chờ khách đến chiêu đãi. Nông nổi cũng có khi bổ phổi chứ bộ!

Nói gì thì nói, cái phần thưởng không phải ai cũng dễ có được của một anh đầu bếp luôn hấp dẫn và đúng hiếm hoi. Đó là cái sự vét nồi. Ui chao, mọi tinh hoa, tinh túy hình như nó chìm xuống đáy. Nên với cái vá chà bá, tôi nói vét mà đưa lên miệng, nó ngon không tả. Vá cầm không thả. Vét hết còn chưa đã.

Không biết có ai thèm thưởng thức thử cái sản phẩm nông nổi ấy của tôi không? Không biết có ai nghe lời PR hơi quá lố của tôi mà tới san sẻ không nữa? Nhưng tôi biết chắc nhỏ cháu yêu dấu của tôi ở Bạc Liêu đang muốn mua vé đi Sài Gòn để lên ăn chè tôi nấu.

Mùng năm có bánh ú nước tro

Ngoài ô cửa

Gió đang rất đầy

Mây rất trắng

Nắng thì rất nghịch

Những tàu dừa vẫy ai xa tít

Hay đang chào lũ mây lang thang?

Lích chích chim sâu giữa trưa mênh mang

Nghe tiếng tuổi thơ gọi về ngọt quá!

Sài Gòn ở đâu xôn xao ở đâu hối hả

Qua ô cửa nhà mình

Dịu mát một vùng quê

Đôi khi chân bước mỏi mê

Nhớ ô cửa nhỏ

Ta về...

Bình An!

Lạ là thời tiết ngày mùng Năm thường dịu lại sau những ngày nắng nóng gay gắt. Nếu có mưa thì mưa cũng nho nhỏ, phùn

phùn. Dường như mưa nắng có chút dung hòa cho đúng với một ngày mà theo quan niệm người Hoa là "ngày giữa năm".

Vào miền Nam, tôi mới ăn mùng Năm theo cách của người Hoa. Có bánh ú nước tro, có chè xôi nước, có vịt quay và màn thầu. Kể ra cũng không có gì ái ngại khi ăn theo tập tục của một dân tộc khác bởi nhân vật mà họ nhớ tới trong ngày hôm đó là một người trí sáng lòng trong.

Nhưng lòng tôi luôn nhớ về mùng Năm những ngày xa cũ. Thuở thiếu niên mới lớn ở vùng miền Trung, nhớ về cái lúc mà nghèo khó là một điều thật quen thuộc với hầu hết mọi nhà.

Một nồi xôi trắng ăn với muối đậu phộng rang. Một nồi chè nếp cũng nấu cùng đậu phộng béo bùi ngọt lịm vị đường tán vàng, không nước cốt dừa. Thế cũng đủ cho bọn con nít chúng tôi nôn nao chờ đợi cái ngày mùng Năm mà nguyên đám không biết có ý nghĩa gì.

Tôi nhớ mãi lời bà tôi dặn "Mai giữa trưa nhớ ra liếc mặt trời cho về già khỏi bị đau mắt".

Bà luôn làm sẵn một xoong cơm rượu. Bà làm khéo lắm. Chỉ đủ hơi nồng mùi cơm nếp lên men thơm thơm. Vừa đủ vị ngon ngọt nhè nhẹ, hăng hăng của một loại thức ăn (không là xôi, không là chè) quá chi độc đáo. Mùng Năm là bà cho (và bắt) mỗi đứa một chén nhỏ. Ăn để cho giun sán say ngầy ngật mà tìm đường tháo chạy ra ngoài cơ thể mình. Một mùng Năm đúng là lúc thanh lọc cho mỗi người được "sáng mắt sáng lòng". Ái chà, thật sảng khoái quá đi! Rồi bà kêu ba dẫn đám trẻ con lên rừng hái lá mùng Năm. Bà nhắc ba hái lá gì nhớ chỉ cho đám nhỏ để mai sau lớn lên biết mà hái. Bà nói nếu chính ngọ thì hái lá gì về phơi uống cũng được hết. Nhưng bà lại dặn ba đừng dang nắng lâu quá, coi chừng bọn nhỏ bệnh. Mà cũng coi về mau mau để còn ăn mùng Năm nữa.

Bà đi xa cũng hơn hai lăm năm. Nhà tôi xa vùng núi chạy dài ra biển đó cũng đã gần bốn mươi năm. Giờ mùng Năm không còn ai nhắc ai gì nữa. Không còn ai nôn nao gì nữa. Mắt người hồi xưa cũng có liếc mặt trời mùng Năm mà sao vẫn đang ngày mỗi mờ nên nhìn đời lăng đăng lắm. Cơm rượu lâu rồi không ăn nên lòng người giờ cũng nặng với bao ý nghĩ đầy phiền muộn "ký sinh"... Những bài học về lá hôm nào giờ chẳng còn giá trị. Bởi giữa phố, gió dẫu có hữu tình thì lá nơi này cũng xanh một màu vô tình vô cảm lắm thay!

Bánh ngon cho ngày chay tịnh

Nắng dọn ngày tươm tất

Mái ngói mở kinh chiều

Chắp tay quỳ trước Phật

Phong lan khép dáng kiều

Ừ đò còn lênh đênh

Ừ nắng sao quạnh quẽ

Khói nhang trầm thênh thênh

Vẽ vô thường lớn bé...

Thoáng nhẹ một nụ cười

Tiễn đưa chiều vào tối

Gió vô vi bời bời

Xe luân hồi một lối.

Giờ thì tôi biết vì sao mùng Một hay Rằm nên ăn chay rồi. Và nên ăn trước đó một ngày thì rất tốt. Ba mươi - Mùng Một. Mười bốn - Rằm. Tôi nhớ lại khi xem những phim về Người Sói. Những đêm trăng tròn thì bản năng Sói sẽ về lại cùng với Người mang dòng máu đó. Hay rất nhiều câu chuyện ly kỳ thường xảy ra những đêm nguyệt thực, Trăng Máu... Suy nghĩ rồi tổng hợp, tôi thấy những đêm trăng tròn, năng lượng vạn vật hình như cũng

tròn theo. Con người cũng thế. Những khao khát bản năng rồi cả những đam mê ham muốn đầy toan tính gần như được dâng trào theo độ tròn đầy của trăng.

Bạn sẽ hỏi thế còn Ba mươi - Mùng Một sao lại ăn chay? Những đêm tối trời ấy, ngược lại, con người ta thường bị khuyết hao năng lượng. Cho nên những suy nghĩ tư duy tiêu cực dễ dàng nảy sinh trong tâm trí. Gặp chuyện buồn não phiền toái, con người sẽ không giải quyết dung hòa được. Năng lượng trong trường hợp này lại thiếu hụt nên chúng ta dễ bị "ma đưa lối quỷ dẫn đường" hơn. Ăn chay vào những ngày này để bổ sung một phần năng lượng ở mức vừa phải. Không gây sốc bởi độ chênh lệch giữa hai thái cực của thể lực cũng như tinh thần. Con người sẽ tự biết cân bằng mọi tâm thể của bản thân. Mọi điều xấu ác được buông bỏ. Tránh được những việc hại mình hại người.

Nên ăn chay tu tập lúc này để ức chế, kiềm nén, giải tỏa những điều không tốt lắm đó. Ăn chay một phần cân bằng lại độ dinh dưỡng. Bớt đi những năng lượng không cần thiết trong con người mình. Ăn chay còn để nhắc nhở mình kiềm hãm, hạn chế dần những tham, sân, si. Không phải hối tiếc vì những hậu quả khôn lường.

Tôi ăn chay một tháng đúng bốn ngày kể trên. Tôi nghĩ không nhất thiết Phật tử mới ăn chay. Và ăn chay không nhất thiết phải quá khắt khe trong quy định. Không dùng thức ăn động vật. Rau củ quả nhẹ nhàng. Nấm và tàu hũ hay tàu hũ ky được dùng vừa phải. Ngon hay không ngon. Để rồi thích hay không thích. Tùy theo cách bạn để tâm để trí vào chuyện ăn chay. Vì đã ăn chay rồi, không có cớ gì mà qua loa, lấy lệ được. Bởi tu tập là chuyện quan trọng cả một đời người.

Món chay ở Nam Bộ được chế biến rất đa dạng, đảm bảo được sự cân bằng dinh dưỡng. Tôi giới thiệu đến bạn một số món nhẹ nhàng và ngon lành đó.

Bánh bột lọc chay

Ít người biết bánh bột lọc chay cũng có độ hấp dẫn không thua gì bánh mặn. Bởi hình như bánh chay ít được bán nên chỉ những người hay lên chùa hoặc những người có thành tâm trong việc ăn chay mới biết rõ miếng ngon thanh nhã này như thế nào.

Bánh bột lọc chay có dạng bánh gói và dạng bánh trần. Và có hai loại nhân khác nhau. Nhân đậu xanh tán nhuyễn nêm tiêu, muối,

bột ngọt với boa rô (tỏi tây) hoặc kiệu phi thơm. Loại nhân khác được làm từ đậu hũ xắt mỏng chiên vàng giòn. Đem rim cùng cà rốt cắt miếng mỏng dài, nấm mèo cắt sợi to. Vị nước tương hơi ngọt thơm mùi tiêu. Nhiều người còn sáng tạo nhân bằng nhiều nguyên vật liệu khác như đậu phộng, nấm đông cô, sườn miếng Đài Loan xé mỏng, củ sắn... Nên hương vị bánh bột lọc chay thực sự phong phú hơn bánh mặn nhiều.

Bánh ngon phụ thuộc phần lớn ở cách nhồi bột ở bánh trần hay cách cháo (hồ) bột ở bánh gói lá. Bột khô sẽ làm bánh cứng. Bột nhão bánh thiếu độ dai. Nên độ vừa phải của bột sẽ tạo nên chất lượng đặc trưng của bánh bột lọc nói chung là vừa mềm vừa dai và vừa sừng sực khi nhai.

Mấy ngày tết với quá nhiều thịt thà dầu mỡ. Rằm tháng Giêng nhẹ nhàng với đĩa bánh bột lọc nhân đậu xanh xinh xinh quả là hợp lý hợp tình. Chén nước tương pha chanh đường ớt kiệu cay cay. Một kẻ phàm ăn như tôi chắc bay mười mấy cái bánh.

Biết bạn đang cười. Bạn cho rằng tôi ăn chay mà nói dóc. Nếu không tin thì mời bạn nếm thử. Sợ không đủ bánh cho bạn dùng đó thôi.

Bánh bèo xiêm

Bánh bèo xiêm quả thực là một món lạ lẫm đối với nhiều người. Tôi lần đầu tiên biết đến món này cũng rất ngạc nhiên, khi được thưởng thức thì ấn tượng mãi bởi độ ngon của nó. Ngon một cách giản đơn như vốn là phải thế.

Gọi là bánh bèo vì hình dạng nó giống bánh bèo thường thấy, nhưng to hơn và dày hơn. Gọi là xiêm vì nó có xuất xứ từ Thái sang. Mà để ý, các bạn sẽ thấy món nào từ bển qua thì gần như đậm đặc nước cốt dừa. Bánh bèo xiêm cũng vậy. Bột gạo pha phần lá dứa phần cốt dừa đổ hấp chung. Bánh mềm vừa phải. Không cứng không nhão. Màu sắc như sơn thủy thật bắt mắt. Khi ăn, rắc thêm mè rang vàng thơm giòn.

Bánh không quá ngọt, không quá béo, mọi hương vị gần như vừa phải hết. Cắn một miếng, nhai. Chỉ thấy ngon ngon. Ăn tiếp miếng nữa. Nhai. Hình như ngon hơn một chút. Vị thơm thơm beo béo bùi bùi thật dễ chịu. Và càng ăn càng mê. Một hộp sáu cái ăn vèo sạch trơn.

Bánh tằm bì chay

Bình thường quán có cơm tấm sườn bì và bún bì. Ngày chay, quán có bún bì chay và bánh tằm chay. Bạn tôi nói bán lẫn lộn vậy thì món chay sẽ không được tinh khiết. Mùi mặn ám vào thức chay. Ăn vào không đúng tinh thần chay tịnh. Tôi thì thấy bán vậy cũng tốt. Có điều kiện cho người muốn ăn chay được ăn chay. Mình là chúng sinh bình thường. Ăn chay như một kiểu tu tập cho bản thân nên không nhất thiết quá khắt khe.

Bánh tằm là một đặc sản của miền Tây. Cái ngộ là bánh mà không giống bánh. Vì đã gọi là bánh thì phải có hình dạng theo khuôn. Bánh chưng hình vuông, bánh dầy hình tròn, bánh tét hình ống, bánh quai vạc hình bán nguyệt, bánh ít hình chóp... Bánh tằm hình sợi như bún, nhưng cọng to hơn, bột dai hơn. Ngày xưa người làm phải se từng cọng, thả vào nước luộc, công kỹ và ngon hơn bánh làm bằng máy bây giờ. Đặc biệt bánh tằm rau mơ màu xanh tím, trông hấp dẫn, ăn ngon còn thêm vị thuốc.

Món bánh tằm bì vốn đơn giản. Bánh tằm bì chay càng đơn giản. Bì làm bằng tàu hủ xắt sợi chiên giòn. Thêm một ít củ cải muối xả lạt. Phi boa rô thơm trộn đều cùng với gia vị và thính. Bánh tằm bì ăn cùng dưa leo bắm, giá và rau thơm. Bì chay cùng tàu hủ ky chiên giòn bóp vào, xì dầu pha chua ngọt cay cay, cuối cùng là nước cốt dừa thắng sệt, chan vào tăng thêm hương vị. Ăn phát nghiền. Một tô thêm một tô...

Ngày chay thì ăn chay. Ăn chay mà ăn ngon thì tâm tu thêm động lực. Nói vậy không biết có đúng tinh thần tu tập không. Nhưng dù sao, ăn chay được là tốt rồi bạn ạ.

Kê...

Ai tô màu nắng tươi vàng

Ai đưa cành gió mang mang nỗi lòng

Mai nhà ai nở bên sông

Mùa xuân lấp lánh giữa dòng mênh mông

Ai người bắc nhịp cầu vồng

Ai đem chim sáo sang đông gọi bầy

Mùa vui ai gặt tràn đầy

Rơm vàng thơm lựng bàn tay thon mềm…

Lần đầu tiên tôi cúng giao thừa bằng một nồi chè kê tự nấu. Hũ kê vàng là món quà của anh rể trong một lần đi Huế. Và nồi chè được hoàn thành bởi sự chỉ dẫn tận tường của người chị thân thương. Và những chén chè vàng sánh được múc ra, bày lên bàn thờ trong sự thú vị ngấm ngầm của riêng tôi.

Hai hàng xóm bên khu nhà trọ không về quê ăn Tết được, nên tôi múc biếu mỗi nhà ba chén để cúng rồi ăn thử xem sao. Nghe giới thiệu đây là chè kê, tất cả trố mắt rồi nhìn nhau như thầm hỏi "kê là gì vậy cà?" Được dịp, tôi cười thích thú bởi nét mặt ngây ngô đến vô cùng của người đối diện. Và dù sao phần ngọt ngào đã được sẻ chia!

Ai ra Huế - Quảng Trị, hẳn sẽ tò mò khi nghe tiếng rao mềm và ngọt của cô bán chè gánh: "Ai chè đậu xanh đậu ván bánh tráng chè kê không?" Và câu hỏi tất nhiên là sao lại có "vụ" bánh tráng trong tập hợp các loại chè. Câu trả lời sẽ đơn giản hơn khi bạn kêu cô bán chè lại, mua một chén chè kê. Bạn đừng ngạc nhiên khi được cô đưa thêm một miếng bánh tráng mè nướng giòn. Bạn thử

bẻ một miếng bánh, dùng nó múc một miếng chè nhỏ rồi đưa vào miệng. Chậm rãi nhai bạn nhé! Một chút bùi bùi của đậu xanh, một chút béo dẻo của kê, một chút giòn tan thơm thơm vị mè của bánh tráng. Và lúc đó, chắc chắn thắc mắc của bạn sẽ tan ra theo hương vị lạ thường của món chè độc đáo chỉ có ở nơi đây.

Năm mới là năm con gà. Năm kê mà cúng chè kê thì quả là đúng điệu. Chợt nhớ về câu chuyện *Giấc mộng hoàng lương* thuở xa xưa. Những thăng trầm trong cuộc đời chỉ là giấc mơ thôi. Một giấc mơ nhanh như chớp mắt. Nhanh đến nỗi tỉnh lại rồi mà nồi chè kê trên bếp còn chưa kịp chín. Có gì để mà ham muốn đến ôm hết nặng nề khổ nhục vào người. Có gì mà dại dột đến nỗi đem sự thanh thản trong lòng để đổi lấy một chút phù du. Có gì mà quên cả việc sống ở đời chỉ là để thương người và để được người thương. Bưng một chén chè kê. Nhìn mai vàng như màu chè đang rộ nở. Lòng yên ả trong vị ngọt bùi giòn dẻo của món chè quê hương. Mà nghe bước xuân qua nhẹ nhàng và thanh thoát. Nghe hương xuân trong lành mà mát rượi. Và như nhấm nháp được vị xuân là lạ mà thân thuộc trên môi.

Rồi muốn nói với mình sao yêu quá mùa xuân này dẫu cuộc đời không chỉ có mùa xuân!

Món chuối của người dân miền Tây

Mình về miền Tây nếm thử vị nghèo

Một cuộc sống trong lành cày sâu cuốc bẫm

Em cứ để màu nắng vàng thấm đẫm

Sâu vào trong ánh mắt làn da

Em hãy nuốt thật sâu hương vị mặn mà

Của gian nan mẹ cha một đời nếm trải

Để khi cầm trên tay trái chín cây vừa hái

Em hiểu được vị ngọt lành đã có được từ đâu...

Có thể nói chuối là loại trái phổ biến nhất Việt Nam, không vùng miền nào không có, không làng quê phố thị nào không có. Có thể nói chuối là thứ trái dễ ăn. Ít người không ăn được chuối. Lại rẻ lại nhiều nên chuối gần như có mặt không chút đắn đo khó chịu khi đâu đó cần, đâu đó muốn... Và người miền Tây đã chế biến được rất nhiều món "ăn là ghiền" từ chuối, mà có lẽ ít nơi nào có.

Nhớ ngày xưa, những ngày nắng bắt đầu gay gắt sau Tết như mấy hôm nay. Đi học về nhà không có gì ăn cơm. Mấy anh em nấu canh chuối chín với tí đường, tí muối. Chan chan, húp húp mà trôi tuột cả nồi cơm đầy trong phút chốc. Má tôi đặc biệt thích ăn chuối. Lúc nào cũng có nải chuối chín để trong phòng. Hết là nhắc mua. Tôi cũng vậy. Không chỉ thích mà tôi yêu chuối. Một tình yêu dành cho người tri kỷ đồng cảnh ngộ. Bởi không biết sao, trong

suy nghĩ, tôi vẫn cho chuối là loại trái bình dân, loại trái dành cho người nghèo. Chuối với tôi là loại trái vừa thơm, vừa ngon, vừa giàu dinh dưỡng lại có thể chế biến nhiều món ăn, nhiều loại bánh nhất. Chuối thật tuyệt. Chuối vô địch. Chuối muôn năm...

Chuối ép phơi khô ăn dần là món bà nội tôi thường làm khi vườn nhiều chuối chín rộ. Chuối chín nguyên trái. Lột chừa vỏ mỏng bên trong. Được phơi nắng chuối đen nâu. Bên trong ngọt gắt. Độ dai dai có được từ lớp vỏ đã khô còn giữ được sự nguyên vẹn của trái chuối ban đầu.

Rồi chuối chưng. Một tô tôi ăn không thấm tháp gì ở cái tuổi mười mấy. Sức đang lớn mà ăn no còn khó huống hồ ăn ngon. Chuối hầm chín mềm rục. Bột báng bột khoai dai dẻo hấp dẫn. Đậm nước cốt dừa. Không cần nhiều đường do độ ngọt có sẵn của chuối. Rắc thêm muỗng đầy đậu phộng rang giòn cà bể. Xế chiều nắng ngã gió thông thống, ngồi thư thái dưới gốc dừa mà ăn, ngon không thể tả!

Lúc rảnh, anh em tôi rủ nhau làm bánh chuối hấp. Anh lớn xay bột. Cạo dừa rồi nạo dừa. Hai chị em gái lột chuối cắt chuối vắt cốt dừa trộn bột rồi hấp bánh. Thằng em út lăng xăng ai sai chi làm nấy. Rọc lá lau xửng ôm củi vào bếp. Xửng bánh chín còn nóng khó tróc khỏi khuôn nhưng bao giờ cũng ưu tiên một đĩa đẹp để thắp hương ông bà. Phần rìa khuôn cho thằng út. Nhìn cái mặt thèm con mắt tròn đau đáu thấy thương...

Đỡ ngán hơn thì nội làm chuối xào dừa. Chuối hường chín tới. Lột vỏ hấp chín xắt lát dọc. Cốt dừa vắt nấu sôi thả chuối vào. Xào cho thấm chút béo, chút ngọt, chút mặn. Chuối xào dừa khi ăn được bày ra đĩa, rắc thêm đậu phộng rang. Dai dai, sần sật, beo béo, ngòn ngọt, thơm thơm là cảm giác khi bạn ăn. Chuối đã phá cách rồi đó.

Sau này có gia đình, vợ tôi bổ sung thêm món bánh chuối nướng. Món Tây được Việt hóa. Ngoài bánh mì là nguyên liệu chính, vợ tôi còn thêm một tỷ lệ bột gạo, bột mì để bánh giòn hơn, dai hơn. Ngoài sữa tươi còn có thêm sữa đặc và cốt dừa cho bánh béo ngọt thơm hơn. Phải nói bánh chuối nướng của vợ tôi ngon và thu hút miệng ăn hơn bánh dù mua ở tiệm nổi tiếng.

Nhưng có lẽ món mà tôi luôn thấy nhớ thấy thú vị là chuối nướng. Nó ấn tượng ngay từ ngày đầu tiên tôi chân ướt chân ráo đến miền Tây. Ơ, cái gì như chuối nguyên trái được nướng trên vỉ, dưới là than đước hồng đượm. Và mùi thơm thoảng lại hấp dẫn quá... Lạ

lạ quen quen khó diễn tả ghê. Đó là những trái chuối chín hoặc gần chín tùy người muốn ăn. Lột vỏ nướng đều. Khi ăn có thể thêm mỡ hành hay không cũng tùy khẩu vị. Trái chuối đã nướng được đặt lại trong vỏ chuối được giữ sạch sẽ. Trời lành lạnh. Đi bên nhau tay ấm bởi chuối nóng. Trò chuyện mà miệng phà từng làn hơi thơm mùi chuối. Hạnh phúc như được vo tròn cất cẩn thận trong túi áo khoác.

Còn nhiều món chuối lắm: Chuối sấy, chuối ngào đường, kẹo chuối, chuối xào gừng... tôi kể không hết. Bởi với tôi, chuối gần gũi thế nhưng vẫn luôn tiềm ẩn những tiềm năng dễ thương, dễ thích. Quen rồi thân một đối tượng như thế, vừa thú vị vừa bền chặt. Hỏi sao mà không hát bài ca cây chuối cho được!

Bánh xèo nấm mối

Ngoại ô

Dân vẫn quê

Chẳng biết màu mè

Tiếp đãi nhau

Khoai lang rau luộc

Câu chữ với nhau có khi trớt quớt

Mà giọng cười sảng khoái đến tự nhiên...

Đầu tiên phải nói tới cái lão nấm mối - đặc sản bậc nhất trong các loại nấm. Ai đã một lần thưởng thức qua hương vị nấm mối thì tôi không nói nữa. Vì tôi không đủ ngôn từ, câu chữ để diễn tả cái ngon, cái ngọt, cái hấp dẫn, quyến rũ của nó.

Tôi chỉ dám giới thiệu sơ qua với những người chưa từng hề biết nấm mối là chi thôi. Tất nhiên như tên gọi, đó là một loại nấm mọc ở những ụ mối, những vùng đất có mối sinh sống. Chúng chỉ mọc theo mùa và vào những ngày mưa dầm dề trời đất. Nơi nào chúng mọc rồi thì chúng sẽ mọc lại vào những năm sau. Nên người mê nấm mối sẽ để ý mà theo đó săn đón kiếm tìm. Về dinh dưỡng của nấm mối, các bạn cứ tự lên internet tìm kiếm là ra. Tôi chỉ có một câu đúc kết là "ăn rồi nhớ mãi khó quên".

Chỉ là giờ chúng thuộc hàng hiếm. Một ký từ ba, bốn đến năm, sáu trăm ngàn mà không dễ mua, mà không dễ tươi. Nên ăn được chúng thì phải có duyên với chúng dữ lắm đó. Như hôm nay, tôi sung sướng tự hào được gặp chúng trong món bánh xèo huyền thoại nấm mối. Tất nhiên, bánh xèo có thể có nhiều loại nhân, tôm, tép, heo, gà, nấm rơm, tàu hũ chiên... Nhưng mọi loại nhân

chỉ sẽ là vai phụ khi có sự xuất hiện của nấm mối. Vị ngọt tự nhiên của nấm mối sẽ lan tỏa ra cả vỏ bánh. Rồi nó còn tạo ra hương vị rất riêng của nhân. Nấm mối có độ dai sần sật khiến người trẻ thích thú mà người già cũng không ngán răng ngán cỏ. Nhai kỹ vị nấm thấm tận răng. Thơm ngon hơn bất kỳ mọi loại thịt.

Cả một cuộn rất nhiều các loại rau, thêm cả thịt bò đậu xanh và vị thơm béo của bột bánh, vị nấm mối vẫn nổi trội như một lời khẳng định của một ngôi sao.

Và kết quả là tui xấu hổ mà xác nhận mình đã bị bội thực. Vì mê mải mê mẩn mê say mê sảng ăn... Nhưng thú thật, tui không hề hối tiếc vì điều đó. Tui chỉ sợ tui hối tiếc vì ngàn năm rồi mới gặp lại món đó mà không "ôm" chặt thiệt chặt nó vào lòng thì làm chi đây hè...

Ôi. Bánh xèo nấm mối!

Bánh cam, bánh còng

Ai về vốc nước dòng sông

Vỗ lên nỗi nhớ mà mong con đò

Hai mươi năm ấy còn mơ

Đem phơi ký ức mà chờ bóng ai

Mắt tròn xưa đã hóa dài

Đời trong giờ đã u hoài rong rêu

Ai về lặng đứng trong chiều

Nhặt dăm sợi nắng về thêu tranh lòng

Dại khờ... Ai có bán không?

Tôi mua về thắp soi dòng ấu thơ...

"Ai bánh cam, bánh còng không?"... Có lẽ đây là câu rao nhiều người miền Tây, Nam Bộ đã từng chờ đợi nhất sau mỗi buổi trưa hè trong một không gian thôn quê yên tĩnh. Tiếng rao lanh lảnh cuốn hút những đứa trẻ nhà quê và nhà nghèo như tôi. Bây giờ khi đã qua cái thời ngồi chờ hàng bán bánh cam, bánh còng đi ngang thì chỉ cần nghe thoang thoáng câu rao là bao kỷ niệm tuổi thơ chợt ùa về.

Dọc con lộ chạy dài theo con kênh lớn, ngày nào cũng vậy. Lúc nắng lên quá ngọn mắm cao nhất ven sông là có thằng bé bê mâm bánh cam, bánh còng đi ngang nhà tôi. Bánh cam cũng như bánh còng, mỗi cái 50 xu. Thời giá của những năm đầu thập niên 80 của thế kỷ trước. Nghe rẻ bèo. Nhưng thực tế tôi chưa bao giờ có tiền để mạnh dạn kêu thằng bé bán bánh vào mua hết. Chỉ qua khung cửa sổ nhỏ căn nhà lá nhỏ, có thằng nhỏ đang lén nhìn

mâm bánh mà nuôi một "ước mơ" nho nhỏ: "Ước gì có được 50 xu ngay bây giờ nhỉ!".

Nếu chưa từng được nếm thử món bánh phổ biến ở miền Tây này, thì ắt hẳn nhiều người sẽ tò mò không biết vì sao bánh lại có tên gọi lạ tai như vậy? Chỉ cần nhìn qua hình dạng của hai loại bánh này thì phần nào bạn cũng đã có thể hình dung được lý do.

Bánh cam thường có hình tròn to tương đương một quả cam và có màu vàng cam rất bắt mắt. Còn bánh còng vì được nặn thành dạng hình tròn rỗng ruột chính giữa và có hình dáng như chiếc vòng đeo tay, có người bảo bánh nhìn giống chiếc còng nên từ đó quen miệng đặt tên luôn cho bánh là bánh còng. Ở miền Tây, có thể nói món bánh cam, bánh còng là bộ đôi luôn được bán cùng nhau. Do đó, rất hiếm người bán nào chỉ bán mỗi loại bánh cam hoặc mỗi loại bánh còng. Lý do hai món bánh này được bán cùng nhau là vì nguyên liệu làm bánh tương đối giống nhau, nên việc tạo ra hai loại bánh cũng không mất thêm thời gian bao nhiêu.

Bánh cam, bánh còng được làm từ nguyên liệu chính là bột nếp và bột gạo, được chiên vàng ruộm. Bánh cam có cả nhân đậu xanh. Rồi lớp đường được thắng khéo đổ lên bánh trong veo, nổi bật những hạt mè vàng vàng trắng trắng, chưa ăn đã nghe mùi thơm thơm quyến rũ.

Cả một tuổi thơ đi qua với hai loại bánh giản đơn trong thời khó cực bởi cơ chế. Cả một tuổi thơ chưa bao giờ thỏa mãn được cảm giác cầm cái bánh mạnh dạn cắn ngập răng, nghe tiếng vỡ giòn tan của bột của đường. Rồi chậm rãi nhai để thấm thía từng chút vị ngọt, vị bùi của thứ bánh dân dã bình thường kia.

Cả nhà lúc đó chỉ có lúa đủ cơm ăn. Thức ăn thì có gì ăn nấy. Rau vườn rau dại. Cá ruộng cá sông. Một chén mắm cá linh, cá sặc của dì Bảy gánh hàng rong cũng chỉ 50 xu. Những ngày mưa dầm, tưởng tượng nồi cơm vừa chín tới, hấp chén mắm vào. Để rồi sau đó nghe cả một không gian đầy hương mắm thuần khiết, ấm áp và no đủ tràn theo làn khói bếp là là dưới mưa. Cái nhu cầu bé tí ấy của cả nhà còn không có được nói chi tới cái ước mơ xa xỉ "bánh cam, bánh còng" của tụi nhỏ chúng tôi.

Để bây giờ, dù bước ra đường, dù hàng trăm loại bánh Tây, Tàu, Pháp, Ý đủ kiểu đập vào mắt, tôi vẫn thấy thốn lòng khi bắt gặp hy hữu đâu đó một mâm bánh cam, bánh còng của ai đó. Ký ức không gọi cũng ùa về. Khóe mắt, sống mũi nghe cay cay. Và một tuổi thơ cơ cực mà đáng nhớ lại có dịp nhắc nhớ thằng tôi hiện tại

liệu mà sống, liệu mà vui...

Bánh mì ngọt sừng trâu

Cánh đồng buồn luôn rộng dài thế giới

Nên có sao khi ta bước chân vào

Hạt Vui nào sẽ nảy mầm trên ấy

Để thành cây hy vọng mãi vươn cao!

Hạt Vui không hề xa xôi

Không hề quá khó tìm hay hiếm thấy

Trên môi người thân

Trong mắt người lạ đấy

Chút lửa yêu thương là nhặt được hạt Vui rồi!

Khi đời sống đã khá hơn, nhu cầu của con người về mọi mặt chắc chắn cũng không còn như trước.

Áo lành thay bằng áo đẹp. Cơm no giờ phải cơm ngon. Xe cà tàng phải được nâng cấp thành xe sang chảnh vừa tốt vừa hợp thời trang. Điểm tâm đầu ngày cũng không còn qua quýt có gì ăn nấy. Không đơn giản là gói xôi, cái bánh mì nhanh gọn. Người ta bắt đầu nghĩ đến việc ăn sáng món gì ở đâu và với ai.

Tôi thường ăn sáng ở nhà. Món điểm tâm cũng có thay đổi cho phù hợp sở thích cả nhà hay giờ giấc sinh hoạt mỗi ngày. Và tôi đặc biệt thích thú khi ăn sáng bằng bánh mì ngọt sừng trâu. Bởi tôi hảo ngọt. Tuổi cao răng giả mà bánh lại mềm. Và hơn tất cả, chiếc bánh gợi cho tôi nhớ đến cả một thời ấu thơ trong trẻo và hoa mộng. Cái thời bánh trái chưa nhiều, chưa phong phú như bây giờ. Bánh mì ngọt là một hình ảnh xuất hiện thường xuyên trong mơ ước của nhiều đứa trẻ như tôi. Đi ngang tiệm bánh mì,

những chiếc bánh ngọt vàng đậm lúc nào cũng đập vào mắt tôi, đặc biệt là những chiếc bánh sừng trâu nhỏ nhắn, xinh xinh với hình dáng khác thường và hương vị theo trí tưởng của tôi là tuyệt nhất.

Nhà tôi không nghèo lắm nhưng đông anh em, nên việc cho tiền ăn quà vặt là chuyện viển vông. Năm thì mười họa có chú có dì lại chơi, lì xì cho vài đồng bạc, tôi tức tốc chạy lại tiệm và mua cho mình một cái bánh ngọt sừng trâu mơ ước. Khỏi nói cảm giác ngây ngất khi cầm chiếc bánh trên tay. Nó sung sướng. Nó vui mừng. Nó hân hoan không tả xiết. Thằng bé là tôi về đến nhà. Mở bọc bánh. Nhìn ngắm mà không nỡ ăn vì sợ mất đi cái cảm giác bay bổng trong lòng. Rồi khi độ thèm thuồng đạt đỉnh, thằng bé mới bẻ từng miếng nhỏ. Lột từng lớp mỏng của cái bánh đưa vào miệng. Chao ôi! Vị ngọt vừa xen mùi thơm thơm và độ beo béo của chiếc bánh đã làm tan chảy thằng bé. Và cảm giác ấy vẫn còn sống động đến mấy mươi năm sau, đến tận bây giờ.

Sáng nay, tôi lại điểm tâm bằng bánh mì ngọt sừng trâu. Vợ tôi cũng thích bởi lý do bánh không ngọt quá, không béo và không to quá. Vợ tôi bảo uống một ly nước cam không đường xong rồi ăn. Bánh sẽ ngon hơn nhiều. Tôi ngoan ngoãn vâng lời. Và thấy đúng là như thế. Và hơn thế. Cảm giác ngọt ngon của thời ấu thơ lại trở về nguyên vẹn. Một buổi sáng đầu ngày đang đến thật bình yên và đằm thắm. Một ngày hình như cũng đang đến thật an nhiên...

Bánh quy - bánh da lợn

Đi trên phố qua nhiều khu sầm uất

Hay đôi lần qua chợ nhỏ vắng teo

Cũng vài khi dừng chân heo hút một ngọn đèo

Tôi bắt gặp mình trong ảnh hình ai đó!

Nét trẻ trung của vài ba chú nhỏ

Dáng như cây đang độ lớn căng tràn

Tôi thấy tôi những ngày tháng hiên ngang

Thời xa lắc trẻ người non dạ...

Bánh quy

Có lẽ một số người sẽ hiểu nhầm đó là một loại bánh nướng của phương Tây được Việt hóa là Biscuit = bích quy = (gọi tắt) quy.

Nhưng không. Đây là một loại bánh thuần Việt. Rất Việt. Và rất Nam Bộ. Lạ một điều là tuy ít người biết nhưng nó đã đàng hoàng xuất hiện trong một câu tục ngữ phổ biến: "Bánh ít trao đi, bánh qui trao lại".

Không mấy người không biết bánh ít, nhưng rất nhiều người đã hỏi: "Ủa, bánh quy là bánh gì vậy?" Có thể định nghĩa một cách dễ hiểu rằng bánh quy là một biến thể của bánh ít. Một dạng bánh ít trần (bánh không được gói lại bằng lá chuối, lá dừa hay các loại vật liệu khác).

Sự khác biệt giữa chúng là ở cách chế biến bột và nhân cùng cách tạo hình dạng. Bột làm bánh quy là bột nếp được nhồi hơi khô. Bởi bánh quy được gói và tạo hình bán cầu khum khum như một con

rùa nên từ đó mà có tên gọi là bánh quy chăng?

Nếu vỏ bánh ít miền Tây thường nhồi với đường để có độ ngọt vừa phải, thì vỏ bánh quy lại để lạt tự nhiên. Và cũng như bánh ít, bánh quy có hai loại nhân. Nhân đậu xanh tán nhuyễn với độ ngọt rất vừa phải để dung hòa với vỏ bánh. Có thể làm nhân đậu xanh như ở bánh ít, có nghĩa là có thể thêm dừa nạo hay đậu phộng rang giã nhỏ vào. Nhưng thường ở bánh quy, nhân đậu thuần nhất chỉ đậu xanh với màu vàng rất đẹp hợp với vỏ bánh màu lá dứa thơm thơm. Giản dị nhưng khác biệt và rất ấn tượng.

Nhân dừa của bánh quy cũng thế. Dừa không quá già cũng không quá non. Được nạo nhuyễn. Xào kỹ với đường cát trắng để có độ béo vừa phải, thơm ngọt mà không có cảm giác lạp xạp khi nhai. Vỏ bánh nhân dừa được để nguyên thủy màu trắng. Cắn miếng bánh, mật nhân dừa tươm tướm với một màu trắng thuần khiết từ ngoài vào trong, cái bánh quả thật vừa bắt mắt, vừa bắt... cả miệng cho cả những người không hảo nhân dừa.

Bánh ít ngon một kiểu, bánh quy ngon một kiểu khác. Và cả hai tuy cùng nguyên vật liệu khi tạo bánh nhưng đã có sự khác biệt và đã rất cân xứng cho một mối quan hệ nghĩa tình mà người Việt từ xa xưa đã nhắc nhở nhau.

Bánh da lợn

Quen gọi là da lợn nên chẳng ai thắc mắc vì sao một loại bánh thuần Nam Bộ lại có một cái tên hơi... lạ như vậy. Người miền Nam ai cũng kêu con ủn ỉn là heo, vậy tại sao không gọi là bánh da heo?

Nhưng nói gì thì nói, gọi gì thì gọi phải công nhận da lợn là một loại bánh hết sức đặc biệt và hấp dẫn dù nguyên vật liệu làm ra nó vẫn quá đỗi bình thường. Da lợn thường gồm hai lớp bánh xen kẽ nhau. Độ dày mỏng tùy ý thích người làm. Hai lớp bánh với hai loại bột khác nhau. Sự khéo léo trong kết hợp hợp lý từ hình thức đến hương vị đã làm cho bánh trở nên thu hút ngay từ cái nhìn đầu tiên. Lớp màu xanh lục được tạo bởi bột củ năng pha đường và nước cốt lá dứa. Lớp bánh xanh trong. Độ dẻo cao và hương thơm tự nhiên đặc trưng của lá dứa. Lớp màu vàng nhạt lại được đổ từ bột gạo và đậu xanh xay nhuyễn hòa với cốt dừa beo béo. Vị ngọt bùi ngầy ngậy có được từ đây.

Người làm bánh da lợn thật kỳ công trong quá trình hấp bánh. Canh làm sao một lớp này vừa chín tới là đổ lớp kia chồng lên. Và

cứ thế. Nếu để một lớp quá chín, độ gắn kết giữa các lớp sẽ giảm. Việc cắt bánh, ăn bánh sẽ khó khăn hơn. Phải nói đám con nít tụi tôi hồi xưa rất mê bánh da lợn. Độ ngon ngọt béo thơm dẻo bùi đầy đủ và hoàn hảo của nó thì khỏi bàn. Tụi nhỏ chúng tôi mê là bởi sự bí ẩn của cách kết dính các lớp bánh. Đứa nào cầm miếng bánh cũng ngó nghiêng rồi lột từng lớp bánh ra ăn riêng và lim dim gật gù "ngậm mà nghe". Bánh dẻo mà sao vẫn tan nhanh trong miệng. Bởi đã dẻo còn bùi. Đã ngọt còn béo. Đã thơm lá dứa còn thơm cốt dừa. Cắn miếng bánh mà ngỡ như đang mơ một giấc mơ quá đẹp quá thơ.

Bây giờ đã có quá nhiều loại bánh du nhập vào Việt Nam. Dù không hề có ý hoài cổ nhưng tôi khá bảo thủ khi bảo rằng mình vẫn mê các món bánh cổ truyền của Việt Nam hơn. Và da lợn là một trong những loại bánh mà thú thiệt, tôi ăn chưa bao giờ biết chán. Còn bạn thì sao?

Khoai mì nước dừa

Ấm lạnh căn nhà tùy ở bếp

Vui buồn thương nhớ cũng từ đây

Tôi về tô lại màu của Tết

Bằng làn khói bếp trắng tựa mây...

Tôi về gom lại mùi của Tết

Nồi cơm gạo mới

Dẻo

Thật đầy.

Sáng nay, tôi phải chạy ngược đường lên Gò Đình để mua món khoai mì nước dừa. Không quảng cáo nhưng khoai mì nước cốt dừa bán ở đây ngon vô địch. Lại rẻ vô cùng. Khoai mì mua ở Như Lan không có cửa so sánh đâu. Lâu không ăn thì nhớ. Ăn hoài thì ghiền. Trớ trêu vậy đó.

Tôi người Quảng Trị, từng sống ở Cam Ranh, cả hai nơi đó củ mì củ sắn nhiều hơn lúa gạo. Nhiều người quê tôi ngán nó tới ám ảnh. Nói nhìn thấy sắn là nhìn thấy một quãng đời siêu khổ, siêu buồn. Có người tự thề với lòng mình ăn gì cũng được, định không ăn củ mì vừa ít dinh dưỡng vừa không ngon vừa dễ ngộ độc đó. Tôi không biết sao. Những ngày đầu rời Cam Ranh vào Bạc Liêu sinh sống, tôi nhớ và thèm khoai sắn kinh khủng. Bỏ xứ củ mì, tìm vùng gạo trắng mà nỗi nhớ cứ ngược về. Khắc khoải như trêu ngươi. Điều làm tôi ngạc nhiên nhất là ngay miền đất đồng bằng thẳng cánh cò bay ấy, củ khoai mì không quá nhiều, không phổ biến lại được các mẹ các chị chế biến thành những món ngon tuyệt vời siêu đẳng đến như vậy.

Lại nhớ những ngày đói khổ sau năm 1975, nồi cơm gạo ít sắn nhiều là hình ảnh kinh hoàng của mọi người dân. Nhất là với đám trẻ con như tôi. Rồi những củ mì luộc nhạt nhẽo mỗi sáng. Gặp giống mì cao sản, vừa chặt vừa nhẫn khó ăn vô cùng. Ăn mì tươi, người quê tôi chỉ tới lui hai kiểu nấu nướng như vậy. Nên mì luôn như một cô gái u buồn quê kệch, thiếu độ duyên dáng. Ai gặp cũng chẳng muốn làm quen. Tôi lớn lên và trưởng thành ở miền Tây Nam Bộ. Gốc miền Trung cố giữ nhưng tôi vô hình trung giống một người miền Tây chính hiệu. Và tôi đã gặp lại khoai mì ở đây với một niềm thương yêu mới. Thuyết phục hơn. Sâu sắc hơn. Và lãng mạn hơn.

Chè khoai mì với khoai mì được mài mịn. Vắt thành vắt nhỏ dài. Hấp chín rồi thả vào nồi nước đường thơm lựng nước cốt dừa. Khi ăn rắc thêm đậu phộng rang. Đúng là tưởng không ngon mà ăn vào thì ngon không tưởng. Chè bà Ba cũng không thể thiếu khoai mì từng miếng bở tơi. Rồi bánh khoai mì nướng. Với khoai mì tươi mài trộn cùng đậu xanh hấp chín trộn lẫn nước cốt dừa và sữa đặc. Hỗn hợp sền sệt ấy được nướng khéo với than hồng đều trên dưới. Ổ bánh hoàn thành dẻo bùi thơm ngọt rất quyến rũ. “Cô gái khoai mì” giờ đã lột xác thành một thiếu nữ hiện đại biết làm đẹp và thu hút mọi ánh nhìn. Yêu lắm.

Nhưng giản dị mà vẫn duyên dáng là món khoai mì hấp nước cốt dừa này đây. Bạn có thể lựa giống củ khoai mì tùy ý thích. Lột vỏ ngâm một đêm để loại bỏ chất độc. Nước cốt dừa vắt đặc. Một lượng muối nhỏ và đường vừa phải pha vào. Luộc sao cho khoai mì chín thì nước cạn. Khi ăn, nạo thêm một ít dừa sợi. Rắc lên dĩa khoai mì thơm ngát với mè rang vàng. Bạn thử không? Tôi biết là bạn không từ chối ăn thêm đâu.

Sau mấy ngày Tết, sáng nay tôi đã điểm tâm bằng một đĩa khoai mì lớn. Từng miếng mà thẩm thấu. Nghĩ xa xôi giá ngày trước mà khoai mì hấp thế này thì người ta đâu có ác cảm với nó đến như vậy. Mà như con người ấy mà. Mình cứ chịu khó nhìn những điều tốt ở người ta có thể thì sẽ thấy yêu họ hơn liền. Ai mà không có mặt tốt cơ chứ.

Bánh tằm khoai mì

Đôi khi muốn thời gian quay ngược lại

Để được về vui với những ngày xưa.

Để được nghe gió gọi rộn hàng dừa

Để được chạy vô tư trên triền cát

Thời gian chưa bao giờ có lỗi

Dẫu vết hằn năm tháng khắc lên da

Thời gian không màu vẫn vẽ rõ lá hoa

Trên cây đời của ta của bạn.

Khoai mì không phải là nông sản phổ biến ở miền Tây. Nhưng phải nói, những thức ăn được chế biến từ khoai mì ở miền Tây là phong phú, đa dạng, hấp dẫn và "chất" nhất.

Ngoài món đơn giản khoai mì hấp cốt dừa hấp dẫn và bắt ghiền, món bánh tằm khoai mì là món tiếp nối của sự giản đơn mà vẫn nói lên được sức sáng tạo lẫn độ khéo léo, đảm đang của người phụ nữ miền Tây.

Khoai mì tươi lột vỏ ngâm nước qua đêm để thải bớt các độc tố có trong mủ củ mì. Một bàn mài được tạo ra từ lon sữa bò đục lỗ. Và các công đoạn làm bánh tằm sẽ được bắt đầu từ đó. Việc mài củ mì không nhẹ nhàng dễ dàng như nhiều người cứ tưởng. Lơ mơ là mài cả ngón tay vô cái bàn mài bén ngọt bởi mới được đục để "phục vụ" cái sự ăn uống ngày nắng hạn tháng ở không. Mài không được mạnh lắm để giữ được độ mịn của bột. Mài phải cho hết cả miếng khoai còn tí xíu bằng nửa ngón út để tránh phung phí và cũng để được nhiều bánh hơn.

Khoai mì mài xong được vắt khô bằng tấm vải mùng bốn lớp. Nếu có cối xay thịt trong nhà thì phần khoai sẽ được xay lại kỹ càng cho tăng độ mịn, độ dai. Nhưng nói ngay, hồi ấy thì bột phần lớn được nhồi lại nhiều lần cho đều bằng tay mà thôi.

Sau đó, bột được đem nêm gia vị với một chút muối, một chút đường. Các mẹ, các dì còn trộn thêm màu vào bột, lá dứa màu xanh, lá cẩm màu tím, cà rốt màu hồng, bột nghệ màu vàng… Rồi phần bột sẽ được các bàn tay giỏi vắt thoăn thoắt se thành từng "con tằm" bằng nửa ngón tay người thường. Một nồi hấp được đặt sẵn sôi trên bếp. Bánh se xong sẽ được xếp nhẹ nhàng vào nồi. Mươi mười lăm phút là bánh chín.

Khi phần bánh từ nồi hấp được đổ ra mâm, lũ con nít chúng tôi như đứng hình. Ánh mắt dán chặt vào những con tằm xanh xanh, đỏ đỏ, vàng vàng, trắng trắng… như một điều kỳ diệu chưa từng thấy. Và cả lũ đang chờ một điều kỳ diệu khác là được cầm và thả những con tằm ấy vào miệng.

Nhưng chưa đâu. Bánh để hơi nguội. Dừa hơi già được nạo sợi trộn đều cho cả mâm bánh. Mè rang vàng và thơm. Tất cả lúc ấy mới sẵn sàng.

Lá chuối được cắt gọn lau sạch để héo. Lá dừa được róc chừa gân chính ở giữa. Từng chiếc tăm lớn được làm từ đó. Bánh được chia đều từng phần vào lá chuối. Chị rắc cho miếng mè. Tay cầm sẵn cái tăm lá dừa. Lũ chúng tôi nhanh chóng tản ra vườn. Mỗi đứa giữ chặt phần mình và không quên liếc sang phần của đứa bên cạnh. Thằng Tí lúc nào cũng ăn nhanh. Nó gần như trút cả nắm bánh tằm vào mồm rồi ngấu nghiến vài phát sau đó nuốt trọn. Và việc tiếp theo của nó là lê la đến những đứa khác xin từng con tằm dễ thương thơm dẻo. Nó xin dai nhách nên con Ti lúc nào cũng bực bội đành phải cho trong tiếc nuối.

Cuộc sống hiện tại với quá nhiều thức ăn đồ uống tiện lợi hấp dẫn. Nhưng độ quyến rũ của mâm bánh tằm ngày nào gần như bất biến. Lâu lâu trên phố chật đông, thấy chị bán bánh tằm ngang qua, tôi không thể không tìm cách lách vào để mua. Mười ngàn một bọc nhỏ. Về ăn với vợ. Mà nhớ mãi một thời tình người cũng dẻo, cũng thơm, cũng bùi, cũng béo, cũng ngọt, cũng mặn như từng sợi bánh tằm.

Bánh tai yến

Cho ta về thơ ấu học hồn nhiên

Thích thì cười, buồn ta la ta khóc

Đâu cần phải giấu che khó nhọc

Những cảm xúc trong lòng

Sợ người biết... không hay!

Cho ta về trên chuyến đò đầy

Giữa sông đời trong xanh văng vắt

Soi bóng mình dẫu nhăn mày nhíu mặt

Vẫn rạng ngời một tâm sáng hồn tươi.

"- Tiếng ai rao bánh bên sông...". Đố mày người bên sông bán bánh gì?

Câu đố của thằng bạn thân một thời thơ ấu đã khiến tôi nhớ đến tận bây giờ bởi độ các cớ kỳ cục của nó. Tôi đã nát óc suy nghĩ mà vẫn không có câu trả lời bởi đâu có cơ sở ý tứ gì mà trả lời. Nó dò mắt thích thú theo dõi diễn biến trên gương mặt ngu ngơ của tôi. Để cuối cùng lớn lối bảo tôi dốt quá dễ vậy mà cũng không biết. Là bánh tai yến đó.

- Cái gì? Ở đâu ra tai yến vậy mày?

- Thì "tiếng ai" nói lái lại là tai yến.

Tôi nguýt nó một cái dài cả cây số:

- Đố như mày vậy mà cũng đố... Lãng nhách!

Nó chìa hai cái bánh tai yến đã nguội gói trong lá lục bình ra:

- Ừ, lãng vậy mà giờ có ăn không nè?

- Ngu sao không ăn. Món ruột của tao mà...

Có thể nói tai yến là một loại bánh không khó làm. Bởi chỉ với bột lên men kiểu bánh bò và đường. Chiên lên là có bánh.

Nhưng nếu ngồi nhìn từng ly bột được dốc vào chảo dầu nho nhỏ đang sôi trong lửa nhỏ. Một vòng tròn bột được phồng lên chính giữa. Ta luôn có cảm giác thú vị và thèm thuồng được thưởng thức ngay.

Nhất là khi người chiên khéo léo lấy đũa kéo cong rìa bánh để tạo những tai yến xinh xinh. Bánh như chiếc nón vải nhỏ duyên dáng của các cô bé tuổi mười lăm, ngây thơ trong độ chín của thiếu nữ dậy thì.

Bột ở giữa chín, tai bánh ửng vàng thì bánh được vớt cho lên giá gác ngang chảo để ráo dầu. Lúc này, đặt bánh vào chiếc lá lục bình được lau sạch, vừa thổi, vừa hít hà để cắn từng miếng nhỏ. Tiếng rau ráu của rìa bánh giòn giòn. Phần bánh phía trong lại vừa dai vừa mềm. Độ ngọt vừa phải. Ăn một cái rồi làm sao từ chối được cái thứ hai.

Bánh đúng là phát minh của các bà các mẹ trong một thời cuộc sống còn giản dị và nghĩa tình. Buổi nông nhàn bày ra chiên cho con cháu cả xóm cùng ăn. Miệng tay ai nấy trơn nhớt bóng lưỡng bởi dầu dừa chiên bánh. Nụ cười từ đó mà có độ loang loáng, lấp lánh hơn.

Nhưng có lẽ cái bánh tai yến nguội ngắt, hết độ giòn giòn của thằng bạn thuở nào vẫn làm tôi nhớ mãi. Bởi đó là cái bánh mà chính nó phải dành dụm khá lâu mới đủ tiền mua. Và nó cũng chờ khá lâu trong cuộc hẹn hò gặp gỡ với tôi để thích thú đố, thích thú thấy tôi bí lù, thích thú mời tôi ăn và thích thú nhìn tôi vừa ngấu nghiến vừa dè sẻn từng miếng bánh nhỏ thấy mà thương.

Cái bánh đó ngon nhất trần đời vì trong đó chứa bao điều trong veo của cuộc sống. Lại xuất hiện đúng thời điểm mà độ thèm muốn phải nói là không thể tả. Nên nhất định khó tìm lại được cảm giác ngày xưa dù hiện tại, tìm mua một cái bánh tai yến ở Sài Gòn cũng không phải dễ.

Bánh xu xê

Họ luôn mỉm cười vào mỗi bình minh

Và đắm say nhìn nhau mỗi chiều buông xuống

Mỗi ngày họ bón cho nhau từng thìa độ lượng

Mỗi đêm về, họ ru nhau an lành trên chiếc chiếu bao dung

Chuyện bao đời

Có một người dưng

Tìm một người dưng mà gởi tâm gởi trí

Mà sung sướng trong cuộc đời bình dị

Thiên hạ định nghĩa rằng: Thì đó là yêu!

Tôi mê bánh xu xê từ thuở nhỏ. Bởi hình dáng ngộ nghĩnh, là lạ của nó so với các loại bánh khác. Bởi hương vị ngọt ngào, dẻo giòn, thơm bùi của nó. Bởi sự cầu kỳ, tinh tế khi tạo ra được một cái bánh trong mỗi lần tôi ngồi như bị mê hoặc trước bàn tay có phép thuật của bà tôi.

Lúc nhỏ, người quê tôi gọi bánh xu xê nên tôi cũng gọi thế. Cũng có lần thầm hỏi, xu xê nghĩa là gì nhỉ? Lớn lên tuổi thiếu niên, đôi lần nghe người lớn nói đó là cách đọc trại của từ phu thê. Tôi không nghĩ thế nên vẫn gọi loại bánh này một cách dễ dàng và quen thuộc là xu xê như thường.

Ngày tôi đi hỏi vợ, cả nhà vợ tròn mắt trước mâm bánh xu xê kỳ công và xanh tươi đẹp đẽ do chính tay bà tôi làm với sự phụ giúp của chị em tôi. Ở miền Tây, đó là một lễ vật quá lạ lẫm vì thật hiếm hoi. Tôi, chú rể mới, lòng còn run mà mắt vẫn ngời lên sung sướng vì trong nghèo khó vẫn đem đến được cho nhà vợ một vật phẩm

ấn tượng và độc đáo.

Đã qua hơn hai mươi bảy năm ngày cưới, tôi mới hiểu rõ ý nghĩa thật sự của bánh xu xê. Theo truyền thuyết, thời vua Lê Anh Tông, một người vợ vì quá nhớ thương chồng ngoài chiến trận, đã nghĩ ra cách làm một loại bánh vừa đẹp, vừa ngon, vừa để được lâu ngày, vừa gợi được cho chồng những tình cảm keo sơn của những ngày thơ mộng. Nàng gởi cho chồng và đâu ngờ bánh đến được tay vua. Vua ăn và quá thích thú trước hương vị và hình dáng của bánh. Ngài đã cho phổ biến và lấy bánh làm phẩm vật không thể thiếu trong tục lệ cưới xin.

Thì ra xu xê đúng là cách gọi trại của phu thê. Có lẽ ngày xưa, nói đến tình cảm gái trai, con người hay mắc cỡ, ngượng ngùng nên nói vậy cho dễ đề cập cũng như dễ phát âm.

Bánh xu xê được tạo thành bởi hai phần hộp được bẻ khéo léo bằng lá dừa. Phần hộp dưới được tạo hình ngược với phần trên. Chứa nguyên phần ruột bánh nên được hấp chín. Phần hộp dưới tượng trưng cho người vợ (thê). Màu lá xanh đã qua nước lửa là âm. Mang cả phần ruột bánh như sau này làm mẹ mang con. Phần hộp trên được bẻ với tạo hình đẹp hơn và được giữ nguyên trạng để úp lên phần hộp dưới sau khi hấp chín. Màu lá xanh tươi là dương, ôm hết phần âm như bổn phận người chồng (phu) phải bảo bọc vợ con sau này. Ruột bánh được làm bằng bột lọc, bột được lọc từ củ sắn (khoai mì) xay nhuyễn. Độ dẻo của bánh như sự gắn kết keo sơn trong hôn nhân vợ chồng. Trong bột còn được trộn với sợi dừa xắt nhỏ, thường được nhuộm hồng để tượng trưng cho dây tơ hồng mà bà Nguyệt đã se duyên. Nhân bánh làm bằng đậu xanh tán nhuyễn với độ ngọt vừa phải vì phần bột cũng có chút ngọt ngào. Nhân bánh ngọt bùi như tình yêu chồng vợ dành cho nhau suốt một đời chung thuỷ.

Tôi lại yêu nhiều hơn bánh xu xê. Tôi lại thích nhiều hơn bánh xu xê. Vì sự hoàn hảo của nó, vì trí tuệ không phải của khối óc mà của con tim.

Đám giỗ bà, đặt lên bàn thờ một đĩa bánh xu xê, thắp một nén hương. Nghe thương nhớ tràn về mà thổn thức hình bóng bà trong ngày cưới của mình ngày xưa.

Phải chăng bánh xu xê không hẳn là dành riêng cho những ngày vui đôi lứa?

Sương sâm, sương sáo, sương sa

Sương

Em đến không ai biết

Em về chẳng ai hay

Đời có chi mà tiếc

Đêm qua… Sáng, một ngày

Sương

Có trái tim tri kỷ

Ngẩn ngơ trước giọt tình

Tí xiu mà hoàn mỹ

“Thu hết” cả “mênh mông”

Sương sâm, sương sáo, sương sa - cái gì mà “sương” giăng tùm lum quá vậy nè. Mù mịt mơ màng mờ ảo quá. Cảm giác lại man mát mềm mềm nữa chứ. Đang độ nắng nóng, nghe nhắc đến mấy món này thiệt là dễ chịu quá đi! Đây là ba loại “sương” giải khát giải nhiệt rất phổ biến ở Nam Bộ, nơi mà thời tiết gần như nóng ẩm quanh năm.

Sương sâm

Loại sương dân gian gần gũi dễ làm nhất. Bởi nó được chế biến từ lá một loại dây leo quen gọi là lá sâm (lúc đầu mọc hoang, sau được trồng thành lùm dọc hàng rào hay gần cây nước, bờ ao).

Lá sâm được rửa sạch rồi đem vò nát. Nhồi từ từ với một lượng nước vừa đủ. Sau đó lọc bỏ xác. Nước sâm thu được sẽ đông lại sau

khoảng nửa tiếng. Và sản phẩm cuối cùng gọi là sương sâm.

Sương sâm gắn liền với tuổi thơ trốn ngủ trưa, chơi đồ hàng trong những cái tùm hum tự che bằng lá chuối của những trẻ nhỏ nông thôn như tôi. Cả đám gái có, trai có đóng giả một gia đình đủ cha mẹ con cái. Lá sâm được hái. Được vò. Được làm thành sương sâm trong niềm thú vị chờ nó đông lại. Nhưng sau đó, tùy hứng mà chúng tôi sẽ đặt cho nó cái tên món ăn cả bọn đang mơ ước. Và cuối cùng, tất nhiên chúng tôi sẽ ăn nó với sự hứng khởi chưa từng thấy. Cùng sự hối hận trong thấp thỏm vì đã cố tình ăn trộm đường từ hũ đường ít ỏi quý hiếm của mẹ mà đem ra đây.

Sương sâm trộn đường không đá là món ăn vặt thường xuyên và luôn hấp dẫn vào những ngày hè của trẻ nghèo nhà quê. Món ăn được tạo thành từ bàn tay những người chị, người mẹ vốn không nhiều tiền bạc nhưng giàu tình thương và sự đảm đang vén khéo.

Sương sáo

Tự nhiên nhớ cái câu "Làm sương cho sáo...". Nghe có vẻ liên quan đến loại sương này nhưng lại mập mờ quá về mặt ý nghĩa. Nói lái lại thì ta sẽ mỉm cười vì đó là câu hỏi của rất nhiều người trong cuộc sống: "Làm sao cho sướng" đây nhỉ?

Đơn giản, bạn đi làm về trưa nắng. Vừa mệt vừa đói mà chẳng buồn ăn. Làm sương cho sáo... hả? Một tô sương sáo ngọt ngào mát lạnh sẽ trả lời cho bạn ngay...

Tôi không rõ những ôm dây khô được dùng để nấu thành sương sáo là loại cây gì. Chỉ biết vào mùa khô, những ghe sương sáo từ vùng trên nước ngọt của miền Tây thường xuôi về miệt Sóc Trăng, Bạc Liêu, Cà Mau. Ghe chở đầy những ôm lớn dây sương sáo cùng cái chảo nấu đường to nhất. Họ ghé vào một xóm, trụ lại cả tuần. Vừa nấu vừa bán. Sự xuất hiện của ghe sương sáo cũng làm chộn rộn không ít cái xóm nghèo yên tĩnh buổi nông nhàn.

Sau bữa cơm trưa, những đứa nhỏ trong nhà sẽ len lét nhìn thái độ ba má mà xin ít đồng để chạy lại mua một thau nhỏ sương sáo ở chiếc ghe đậu dưới tán cây còng ở bờ sông.

Mua xong, chúng chẳng bao giờ về ngay. Tay ôm thau sương sáo. Chân chôn chặt một chỗ. Mắt ngây ngất đắm đuối theo dõi anh chồng đang quậy chảo sương sáo đang sôi. Lâu lâu liếc cô vợ đang lùa rơm vào bếp. Rồi đau đáu nhìn vào vạt thau sương sáo đã đông hàng chục cái nằm la liệt chờ người mua đến.

Phải đợi đến khi thấy đủ lâu, sợ ba má rầy, chúng mới bắt đầu ba chân bốn cẳng chạy về với tâm trạng sung sướng vì sắp được tráng miệng bằng món ăn mát miệng, mát lòng.

Sương sa

Chủ quan tôi nghĩ, do các thức này được đông lại từ một thứ chất lỏng ban đầu, giống sương đọng ngọn cây vào những ban mai trời trở lạnh nên người ta đã gọi tên chúng bắt đầu bằng chữ sương.

Sương sâm màu xanh lá với độ trong có lợn cợn sợi lá sâm. Cái trong của vụng về ngây thơ bé dại. Sương sáo màu xanh thẫm. Độ trong tinh khiết hơn, có phần đậm đặc, bóng bẩy. Độ trong được tôi luyện qua sự từng trải, lắng đọng. Sương sa màu trắng trong. Đúng như tên gọi. Đúng là sương sa. Cái trong veo của những thiếu niên mới lớn. Của những tâm hồn chưa lấm láp gió bụi đường xa.

Sương sa còn được gọi bằng tên khác "đông sương", "rau câu", "thạch"... Đó là những tên gọi khi được dùng riêng mỗi chúng. Còn khi được kết hợp với hột lựu (làm bằng bột năng nhuộm đỏ), bánh lọt, đậu đỏ và nước cốt dừa thì nó phải được gọi là sương sa.

"Ai sương sa hột lựu đậu đỏ bánh lọt nước cốt dừa không?", tiếng rao bao giờ cũng gọi mời mọi người giữa lúc ngày ngả sang chiều nắng gắt.

Bưng trên tay chén sương sa, chè không phải là chè, nước giải khát lại càng không. Mà nó là tổng hợp của cả hai, của ngọt bùi thanh mát thơm ngon "thật khó cưỡng". Người Nam Bộ vốn quen ăn đã mê. Dân xứ khác chắc chắn dù khó ăn cỡ nào cũng không thể không gật gù chịu phép khi đã nếm thử món này.

Và món ăn của tôi là món tổng hợp của các sự kết hợp. Khách của tôi sẽ được thưởng thức mỗi người một tô với sương sâm, sương sáo, sương sa cắt nhỏ trộn lẫn với hột é thạch dừa mủ gòn, mủ trôm rong biển. Độ ngọt vừa phải thanh tao. Độ thơm dễ chịu mà quyến rũ của giọt dầu chuối. Và tan trong miệng là một sự giao hòa tuyệt hảo của tất cả các thức trên.

Bạn sẽ múc không ngừng. Sẽ cho miệng mình làm việc không thôi. Mắt sáng môi cười không ngớt. Bạn đang tổng hợp ý nghĩ gì trong đầu vậy? Nghỉ ăn một chút nói cho tôi biết với được không?

Bần

Đôi khi thèm bữa cơm rau

Thèm khi chiều xuống bên nhau sân nhà

Cầm tay thong thả ngắm hoa

Ngắm bầy chim nhỏ bay qua bầu trời

Nhìn nhau không nói một lời

Mỉm cười âu yếm đầy vơi tâm tình

Đôi khi thèm một mái tranh

Đèn khêu ấm áp ngọt lành thương yêu

Trăng soi trong tiếng vạc kêu

Vườn khuya tĩnh lặng với nhiều hương đêm

Vợ chồng trải chiếu bên thềm

Thầm thì trò chuyện ta mình mình ta...

Tôi vốn nghèo... như lời một bài Bolero người ta thường hát. Những gì thuộc về cơ cực hay thiếu thốn thì không xa lạ với tôi ngay từ lúc còn rất nhỏ. Trước bến sông nhà tôi có một gốc bần. Ba tôi chừa lại từ rất lâu để neo giữ chiếc xuồng ba lá cũ kỹ, phương tiện đi lại và chà gạo đổi nước của cả nhà.

Suốt thời ấu thơ, tôi chưa từng thắc mắc về cái tên "bần" của loài cây ấy. Chỉ biết dưới bóng lá lưa thưa của nó là nơi vô cùng gắn bó với tuổi thơ tôi. Những trưa mùa nắng, tôi thường trốn ba má ra

bến sông với một nhúm muối cục. Vừa nằm lắc lư trên chiếc xuồng gió lộng, tôi vừa thưởng thức món bần chua ơi là chua với vị muối mặn ơi là mặn, vừa ngắm những cành hoa nửa đỏ nửa tím của bần đung đưa mà thả hồn thơ ngây của mình theo những ước mơ tuổi nhỏ. Những chiều mưa dầm, không sẵn đồ ăn, không tiền chợ búa, má hái bần xắt mỏng chấm kho quẹt. Cả đám con đông đúc hít hà một lúc cũng sạch bách nồi cơm mấy lít gạo. Phải thật lâu sau này, khi đời sống có khá hơn nhưng khoảng cách giàu nghèo của con người cũng lớn hơn, tôi mới bắt đầu suy nghĩ về những ngày túng quẫn mà tươi đẹp gắn với bến sông và cây bần đó.

Bần. Ừ, là nghèo đó!

Cuộc sống nghèo mà vui, thiếu thốn mà hồn nhiên ấy người ta gọi là thanh bần. Nhớ ngày xưa, có biết bao hiền nhân treo ấn từ quan để tìm một đời sống như thế. Tôi nghĩ mình đã có nó một cách tự nhiên thì đúng là phúc phận mình tốt lắm rồi. Tôi khó chịu khi ai đó nói ai đó là đồ bần tiện. Nghèo thì tiện tặn. Khó thì bớt ăn bớt tiêu. "Khéo co thì ấm" mà. Tằn tiện. Tiện tặn. Nhưng nhất quyết không chịu tiếng là ti tiện. Nghèo vẫn có thể đồng cảm. Nghèo vẫn có thể san sẻ. Chứ nghèo khó không chỉ biết gom góp, tích cóp, quơ cào bằng mọi giá để thoát khổ thoát bần. Chứ nghèo khó không có nghĩa là ai đó quăng ra cho vài đồng rồi muốn nặng nhẹ xỉa xói gì cũng được.

Ba má tôi nghèo cả đời với phận bần nông. Tôi giờ đã gần về hưu vẫn không hơn gì ba má tôi ngày trước. Thân giáo chức ba cọc ba đồng cố giữ nếp thanh bần cho con cháu yên vui thì có lẽ chữ bần sẽ còn khắc đậm hơn trong cuộc đời tôi lâu dài nữa. Nên hôm nay lang thang trên mạng, gặp lại hình ảnh cây bần, hoa bần, trái bần lòng bỗng bần thần nhớ ngày xa xưa quá.

Ừ, bần là nghèo!

Nghèo với quan điểm một số người là cái tội. Với một số người khác như tôi là một lựa chọn sống. Sống như cây bần. Hoa cũng đẹp. Trái cũng ấn tượng. Thân gỗ cũng chắc bền. Đó chưa kể đến rễ bần còn bám chặt vào phù sa, đâm thẳng lên bùn lầy, làm nút chai là bá chấy. Sống có ích, sống trong sạch, sống an vui, dù có nghèo sát đất. Thế là được.

Tự nhiên thèm ăn bần chấm muối cục quá. Nhưng biết tìm đâu ra. Không lẽ giờ mình nghèo hơn cả hồi nhỏ sao ta?

Lời kết

Tôi thích xuống bếp từ thuở nhỏ. Bởi tôi mê ăn. Lớn lên một chút, tôi càng thích xuống bếp. Bởi tôi mê nấu ăn. Hai cái "mê" bản năng ấy hỗ trợ rất tích cực cho nhau nên bếp trở thành nơi tôi quanh quẩn thường xuyên nhất khi ở nhà.

Người ta thường nói đàn ông con trai mà cứ đút mặt nơi xó bếp là hạng người bần tiện, thiếu chất quân tử, thừa lượng "đàn bà". Tôi không quan tâm lắm. Mặc dù tôi cũng biết với người Việt, bếp chưa bao giờ được coi trọng hay đề cao. "Miếng giữa đàng hơn sàng xó bếp", "chái bếp": Nơi cất thêm không chính thức để nấu ăn trong kiến trúc một ngôi nhà ở nông thôn. Nhưng tôi luôn yêu cái không gian chật hẹp và tối tăm, khói bụi ấy. Bởi những kỷ niệm đẹp tuổi thơ và cả sau này đã hình thành quá nhiều ở góc bếp. Mà lý do đầu tiên có lẽ vì món ngon nào chẳng từ bếp mà ra.

Trời mưa đi học về, bụng đói mà nghe mùi cá kho bốc lên từ bếp. Chạy ào vào, hơ tay lên ngọn lửa than hồng, hít lấy hít để mùi mằn mặn thơm thơm ấy, chưa ăn mà cảm giác lâng lâng đã dâng trào trong tim óc. Những ngày nắng lửa. Mệt mỏi bởi đường xa gió bụi. Bước vô nhà, thoảng mùi chè đậu đỏ từ bếp bay lên. Chén chè còn nóng mà cứ húp soàn soạt. Từng hạt đậu mềm, bùi, ngọt cứ tan ra trong miệng. Mồ hôi mồ kê nhễ nhại mà gió tự trong lòng thổi mát cả làn da.

Ôi, góc bếp thần kỳ!

Nơi ấy còn luôn ẩn hiện dáng hình những người phụ nữ tôi yêu mến nhất. Những người đàn bà mà xã hội đã gắn cuộc đời họ vào góc bếp kia. Bắt họ ở đó. Rồi chê bai họ nông cạn, tầm thường. Không! Không bao giờ! Những người phụ nữ ấy tuyệt vời và giỏi giang lắm. Bởi ở góc bếp nhỏ hẹp đó lại là nơi họ thả sức tung hoành sáng tạo. Những mâm cơm nghèo mà vẫn thơm ngon rất khó quên và nhiều gợi nhớ. Những cỗ bàn yến tiệc đậm chất dân gian mà vẫn giàu tính khoa học gây ngạc nhiên cho bao chuyên

gia ẩm thực nổi tiếng mọi nơi. Tất cả đều được làm ra từ những bàn tay cục mịch của những người đàn bà ít học, không được nhìn xa. Nhưng trái tim của họ thì luôn mênh mông và tha thiết dào dạt vì người. Nên với những người phụ nữ tôi yêu, không gì là không thể hết.

Góc bếp với tôi vì thế mà trở thành thiêng liêng. Đi xa, nơi tôi nhớ nhất là bếp nhà mình. Buồn, tôi thèm được trở về góc bếp, ngồi ôm lấy người phụ nữ đời tôi, nấu một món gì đó mà cả hai cùng thích thật ngon. Thả những ưu phiền theo khói trắng, nghe khối bình yên đang tụ lại rồi lớn dần trong từng miếng ăn mình đang thưởng thức, trong ánh nhìn êm dịu của người mình yêu. Tôi thích tiếp khách ở bếp. Nhất là với những người đã thân. Gian bếp có khả năng đưa người gần gũi người hơn. Câu chuyện giản dị mà ấm áp hơn. Và những món ăn ở đó thì khiến người nhớ người hơn, người thương người hơn.

Tôi là một gã đàn ông thích nấu ăn. Có khả năng nấu ngon vài món. Đến tuổi này, đến lúc này, tôi lại có sở thích ngắm người đang thưởng thức món mình nấu. Cảm giác nếu họ thấy ngon, thấy "đã" còn sướng hơn cả khi mình được ăn ngon. Họ hài lòng thì mình vui sướng. Họ thỏa thuê hưởng thụ thì mình cũng ngây ngất cống hiến dù ở góc bếp mà thôi.

Nên bạn có đến nhà tôi, đừng ngạc nhiên khi tôi dẫn bạn thẳng vào sau bếp. Ở đó, tôi mới chính là tôi. Ở đó, bạn mới được tiếp đãi một cách tự nhiên và thân tình, đầy đủ nhất.

BẾP - giờ đã đẹp hơn xưa lắm rồi!

Ước gì giờ này con được về nhà

Ngồi trước hàng ba ngắm bông so đũa nở

Gió chướng thổi từ cửa sau vẫn mở

Dáng mẹ ngồi thư thả mỗi chiều buông

Ước gì giờ này con đừng ở nơi đây

Mà đang ở trong nhà mình mái lá

Trăng ngoài sân sáng hàng dừa nghiêng ngả

Khói bếp un mù mịt tỏa khắp trời.

Con ước gì giờ này

Đừng là kiếp sông trôi

Chảy qua bến quê mà không làm sao ghé lại

Giấc mơ nào cũng thấy về nhà

Để tỉnh rồi nghe lặng dòng lệ chảy

Quanh co trong lòng một ngõ xóm ngày xưa…